

This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + Make non-commercial use of the files We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + Refrain from automated querying Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + Maintain attribution The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + Keep it legal Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

- + Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + Ne pas procéder à des requêtes automatisées N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + Ne pas supprimer l'attribution Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + Rester dans la légalité Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse http://books.google.com

Ģ,

The M. H.

H.N. 459 A.N. 459

DICTIONNAIRE D'HISTOIRE NATURELLE, TOME CINQUIEME.

•

•

.

•

.

DICTIONNAIRE

RAISONNÉ

U N I V E R S E L D'HISTOIRE NATURELLE;

CONTENANT

L'HISTOIRE

DES ANIMAUX, DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX,

Et celle des Corps célestes, des Météores, & des autres principaux Phénomenes de la Nature.

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION

DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES;

Et le détail de leurs usages dans la Médecine, dans l'Economie domestique & champêtre, & dans les Arts & Métiers.

Par M. VALMONT DE BOMARE, Démonstrateur d'Histoire Naturelle; Honoraire de la Société Economique de Berne; Associé de l'Académie Royale des Sciences, Belles Lettres & Arts de Rouen; Correspondant de la Société Royale des Sciences de Montpellier; Associé de l'Académie Royale des Belles Lettres de Caen; Membre de la Société Littéraire de Clermont-Ferrand.

TOME CINQUIEME.



A PARIS,

Chez DIDOT, le Jeune, Quai des Augustins.

MUSIER, Fils, Quai des Augustins.

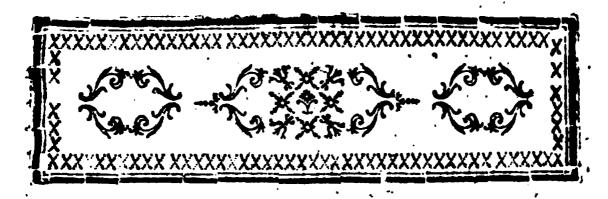
DE HANSY, Pont-au-Change.

PANCKOUCKE, rue & près de la Comédie Françoise.

M. DCC. LXIV.

Avec Approbation, & Privilege du Roi.

· • • • : , . * .



DICTIONNAIRE

RAISONNÉ

D'HISTOIRE NATURELLE.

RIC

RICHE. M. Brisson donne ce nom à un petit animal du genre du Lièvre. Il dissere, dit-il, de notre Lapin par sa couleur. Tout son corps est couvert de poils d'un très joli gris. Voyez les mors Lievre & Lapin.

On prétend que le véritable Riche se trouve en Suéde & en Pologne sous le nom de Richs. & que cet animal est une espece de Loup-Cervier dont la fourrure est très

fine. Voyez Loup-Cervier.

RICIN, Ricinus. On donne ce nom à plusieurs sortes d'Amandes, ou Noix, on Fèves purgatives, que l'on apporte, soit des Indes, soit de l'Amérique; savoir, 1° le Ricin ordinaire; 2° la Fève purgative des Indes occidentales, qui est le Pignon de Barbarie, ou la Fève du Médecinier, ou la Noix des Barbades; 3° l'Aveline purgative du nouveau monde, & qui est la Noix du Médicinier d'Espagne, on le Ban'grand; 4° la Noix du Ricin Indien, qui est le Pignon d'Inde, ou le Grain de Tilli, ou Grain des Moluques. Nous allons donner la description de ces différentes Noix purgatives & des Plantes qui les portent.

1°. La GRAINE DE RICIN ORDINAIRE, Ricini vulgaris nucleus. Le fruit est triangulaire, à trois loges, un peu hérissé, & il contient trois graines; chaque graine est oblongue, de la sigure d'un œnf, convexe d'un

H. N. Tome V.

côté, applatie de l'autre, avec un petit ombilic placé au sommet: elle cache sous une coquille mince, fragile, lisse, converte de raies tachetées de blanc & de noir une substance medullaire, semblable à une amande, blanche, partagée en deux, grasse, douceâtre, âcre, & qui excite des nausées. La plante qui porte ce fruit est le Ricinus vulgaris, espece de Palma Christin elle est commune dans l'Egypte & dans les deux Indes: elle a la figure d'un petit arbre: sa tige s'éleve communément à la hauteur de six ou sept pieds, & même davantage; elle est. grosse, ligneuse, creuse en dedans comme le roseau, rameule en haut, & de couleur obscure, couverte d'une estpece de poudre blanche semblable à de la farine. Ses feuilles sont pareilles à celles du Figuier, mais plus grandes, découpées à leur circonférence, & dentelées, lisses, ten-dres, molles, d'un verd soncé, garnies de nervures. & portées par de longues queues. Les fleurs sont en grappes, élevées sur une tige particulière à l'extremité des branches, arrangées sur un long épi : elles sont stériles 3 car les embryons des fruits naissent avec elles; ils sont arrondis, veres, & portent à leur sommet des crêtes rouges; ils se changent en des fruits dont les pedicules sont d'un pouce de longueur: ces fruits sont noirâtres, garnis d'épines molles, de la groffeur d'une aveline : le reste du fruit est ainsi que nous l'avons dit ci-dessus. Quand le fruit de ce Ricin est bien mûr, il s'y fait des crévasses par où les semences sortent avec impétuosité: la racine est longue ; grosse ; dure , blanche & sibreuse : os culzive cette plante dans quelques jardins, tant à cause de sa beanté, que parcequ'on croit qu'elle chasse les Tanpes. Lemerie dit qu'elle croît, à différentes hauteurs & grosseure, suivant les hourou elle naît; car on voit, dit-il, des Rims en Espagne, qui ont la grosseur d'un homme, & dautres en Candie, qui égalent en hauteur les grands arbres, en sorte qu'il faux des échelles pour y montet.

Les fruits du Ricinier ordinaire sont remplis de beaucoup d'huile douce, temperée; mais outre cela ils contiennent une certaine portion d'huile très âcre, & si caustique qu'elle brûle la gorge: c'est de cette huile que dépend leur verzu purgative. Dioscorides dit que si l'es

avale le nombre de trente graînes de ce Pignon-d'Inde pilées & dont on aura ôté l'écorce, elles purgeront par les selles la bile, la pituite, & la sérosité, & qu'elles exciteront le vomissement. Mais il faut que cen Auteur se soit trompé; car trois grains seuls suffisent pour causer une purgation si désagréable & si laborieuse, qu'elle semble bouleverser tout l'estomac : ajoutez à cela les épreintes sanguinolentes des selles. Les habitans du Bresil, qui sons beaucoup plus difficiles à émouvoir que ceux de motre climat, disent qu'il y a du danger d'en donner plus de sept grains en substance. Heureusement que se purgatif dangereux est ratement en plage: on lait qu'il cause au moins l'inflammation de l'œsophage & de l'orifice de l'estomac : enfin le savant Bolfincius voyant que des Indiens mêmes étoient mosts en ulant de ce purgatif, confeille aux Médezins senses de ne point confeiller l'usage de ces graines.

Les Anciens tiroient une buile des graines de Richn, soit par décoction, soit par expression; se ils l'appellosent Huile de Cicin, ou Huile de Kerva; ou Huile de Fisquier insernal; elle a une odeur puante, mais elle est bonne à brûler & utile dans quelques onguens. Pison dis que les Bresslois en sont sous les jours usage contre les maladies froides: elle resout les tumeurs, & dissipe les coliques & les vents, si l'on en frotte le bas-ventre, appliquée: sur le nombril, elle sait mourir les vers des enfants; elle guérit aussi la gratelle & les autres vices de

la peau.

26. Le Pienom de Barbare, Cureas & Faba purgririx India occidua: Cette seconde Noix purgative els
famande du grand Ricin d'Amérique, qui s'appelle suffi Médicinier & Pignon de
Barbarie, ou le grand Haricot du Pérou. C'est une
graine oblongue, ovoïde, de la grosseur d'une petite
féve, convere d'un côté & applatie de l'autre, cachans
sons une peau déliée un noyau blanc; oléagineux, d'une
goût douceâtre, âcre, & qui cause des nausées. Les Anglois nomment cette séve purgative Noix des Barbai
des : elle naît d'une plante qui s'appelle Ricinoïdes Ames
sicana Gosspir solis, & qui crose en Amérique entre
Carthage & Nombre de Dibs : elle crost aussi dans

la Guyane à la hauteur d'un arbrisseau : c'est le Mundiguacu de Marcgrave. Cet arbrisseau est toussu; son bois est mou, plein de moëlle, cassant, & rempli d'un suc laiteux & âcre : il est fort branchu & garni d'un nombre de feuilles semblables à celles du Cirronnier, lisses, luisantes, & d'un verd foncé: vers l'extrémité des branches, il s'éleve des riges inégales; longues de quaire pouces, qui portent un grand nombre de fleurs disposées. comme en parasol, mais petires, d'un verd blanchâtre, composées de cinq perales en role, roules en dehors. Ces sleurs sont stériles; car les embryons des fruits naissent entr'elles, & ils se changent en des fruits de la grosseur & de la figure d'une noix encore verte, longs de plus d'un pouce, pointus aux deux bouts, attachés trois ou quatre ensemble, d'un verd fonce lorsqu'ils sonttendres, & ensuite noirs, sans épines, & qui confiennent dans trois loges trois graines dont nous avons parlé. Cet arbrisseau prend aisément de bouture : on l'emploie quelquesois à la Guyane pour faire des haies vives; pour entourer les parcs à vivres ou à bestiaux, & pour d'autres especes de clôture à-peu-près comme on se sert du sureau en France.

La graine de Ricinoïde purge encore plus violemment que le Ricin ordinaire: elle est très dangereuse, quelque correctif qu'on lui associe. Les Bresiliens & d'autres Peuples de l'Amérique tirent de cette racine une huile dont on se serpour les lampes, & propre à guérir les maladies qui viennent des humeurs froides, & toutes sortes d'hydropisse, soit en frottant le ventre ou en en avalant quelques gouttes dans du vin blant: elle est nervale; elle amollique ventre, tue les vers, & convient aussi pour tous les vices de la peau & pour les maladies des articles.

3°. Le FRUIT DU MEDICINIER D'Espagne, Avellana purgatrix novi orbis. Sa graine est de la grosseur d'une aveline presque triangulaire, couverte d'une roque mince, pâle & brune: sa substance médullaire est serme, bianche; douceâtre, & d'un goût semblable à celui de l'aveline: elle naît d'une plante qui s'appelle Ricinoïdes, arbor Americana folio multisido: son tronc est environ de la grosseur du btas, & haut tout au plus de trois ou entre

quatre

guarre pieds: il est tendre, couvert d'une écorce cendrée, veinée, & en forme de réseau; marqué de taches aux endroits d'où les feuilles sont tombées : les extrémités des branches sont garnies de dix à douze seulles qui Le répandent de tous côtés, attachées à de longues queues, découpées en lameres pointues, qui sont encore découpées elles-mêmes, grandes d'un pied, lisses, d'un verd blanchâtre en dessous, & d'un verd plus foncé en dessus: vers l'origine des queues naissent d'autres petites seuilles découpées fort menu, qui rendent l'extremité des rameaux comme hérissée, d'où s'éleve une longue tige touge, qui porte un beau bouquet de fleurs en paralol. Cette tige le parrage en beaucoup d'autres rameaux branchus, ayant chacun une seur de la même couleur. Parmi ces fleurs il y en a de stériles & de fertiles : celles ci sont plus grandes que les autres, mais moins nombreuses; elles sont en rose, soutenues sur un perit calice échancré en cinq parties : celles qui sont stériles contiennent dans leur milieu des étamines garnies de leurs sommets de couleur d'or : l'embryon de celles qui sont fertiles est ovalaire, à trois angles, verd, couronné de styles dont les stygmates sont jaunes & en croissant, lequel se change ensuite en un fruit en forme de poire, gros comme le pouce, jaunâtre, à trois capsules qui contiennent chacune une amande dont nous avons parlé.

Il faut éviter soigneusement de prendre intérieurement cette amande; car elle purge si violemment qu'elle peut causer la mort. Lorsqu'on taille le tronc de cette plante, où qu'on en arrache les seuilles, il en sort une assez grandé quantité de suc limpide, jaunâtre, & un peu visqueux z on cultive cette plante sur-tout dans les jarins: on l'a apportée de la Terre serme de l'Amérique dans les Isles.

4°. La GRAINE DU RICIN INDIEN, Pinei nuclei Moluccani, sive purgatorii. C'est ce que nous nommons vulgairement Pignon - d'Inde, ou grain de Tilli, ou des
Moluques: ce sont des graines qui ressemblent beaucoup
à cestes de la premiere espece de Ricin, convexes d'un
côté, & un peu applaties de l'autre, marquées de quatre
angles: leur écorce est grisarre & tiquetée de brun; l'amande est solide, blanchatre, d'un goût gras, mais âcre,
brulant, & qui cause des nausées: la plante s'appellé

H. N. Tome V.

Piaus Indica nucleo purgante. Cet arbriffeat porte des siges simples qui naissent sans rameaux latéraux : les Beurs sont ramassées en long épi au sommet de ces tiges : il sort de la tige quelques feuilles longues, ovalaires, pointues, listes, finement dentelées, portées par des queues longues d'un pouce, tendres & molles, avec une côte, & des nervutes faillantes en dehors : vers l'origine de chaque épi il sort tons les ans deux rameaux de même hauteur que la tige. Les fleurs inférieures sont les semelles, & celles qui se trouvent à la partie supérieure sont les mâles : c'est dans les femelles que se forme un embryon, lequel se change en une capsule ronde, à trois sillons, & à trois loges, contenant chacune une graine dont nous avons parle : on cultive cette plante dans le Malabar & dans quelques pays des Indes orientalcs.

Le bois & les graines de cette plante sont d'usage en Médecine: le bois qui s'appelle Panava ou Pavana, est spongieux, léger, non compacte, pale, couvert d'une écorce mince, cendrée, d'un goût acre, mordant & saustique, d'une odeur qui cause des nausées; lorsqu'il est récent & encore verd, il purge les humeurs séreules par le vomissement & par les selles, mais d'une manière qui supasse la coloquinte même, laissant dans la trachée artere & dans l'anus une instammation à cause de sa grande acreté: lorsqu'il est sec il purge moins violemment; la dose en est depuis 14 à 36 grains. On en peut dire autant des graines dont la plus grande vertu paroît consister en deux petites seuilles, qui germent les pre-

t cachées dans le milieu de la substancon donne depuis trois grains jusqu'à
d'athande de Pignon-d'Inde; chaque
moins une selle, si on boit par dessus
un bouillon; mais le ventre est rest, si l'on boit un grand verré d'eau
trempe, ou si l'on lave les pieds ou
l'eau froide; on donne aussi l'huile de
irée par expression, jusqu'à un grain
urge plus violemment que l'huile que

l'on exprime du Ricin ordinaire. C'est avec cette même buile que les Indiens préparent la pomme royale pur,

saive, dont la seule odeur purge ceux qui sont délicats: on fait macérer une Orange ou un Citron dans l'huile de Tilli pendant un mois, on la retire ensuite : si on la frotte fortement dans les mains jusqu'à ce qu'elle séchausse, qu'on l'approche des narines, & que s'on en tire fortement l'odeur, le ventre s'en ressentira bientôt après, comme si l'on avoit pris une potion purgative.

Au reste, nous ne pouvons trop répéter, d'après notre propre expérience, que les graines du Pignon-d'Inde, prises intérieurement, ne conviennent guéres que dans l'apoplexie; car elles causent l'inflammation de la gorge, du palais, de l'estomac, & souvent de l'anus, à cause de leur très grande acrimonie. Les Indiens les sont cuire dans de l'urine ou du vinaigre: on prétend ici en corriger l'acrèté avec de la reglisse, des amandes douces, le suc de limon, des bouillons gras, ou en les torresiant sous les cendres.

RICINOIDE: Voyez à l'article Ricin.

RILLOURS: Voyez au mot Ouanderons.

RIS our RYZ, Oryza: plante que l'on cultive dans les pays chauds aux lieux humides & marécageux. Sa racine est comme délie du froment, élie pousse des tiges ou tuyaux à la hauteur de trois ou quatre pieds, cannelés, plus gros & plus fermes que ceux du blé ou de l'orge, noués d'espace en espace; ses sécuilles sont longues, arondinacées, charnues, assez semblables à celles du poireau; ses sleurs naissent en ses sommètés, de couleur purpurine & forment des panicules, comme celles du miller ou du panis: à ces steurs passées succedent des semences oblongues, blanches, demi transparentes, dures, enfermées chacune dans une capsule jaunâtre, rude, cannelée, anguleuse, velue & armée d'une arrête, le tout disposé alternativement le long des rameaux.

On se sert de la graine du riz, principalement en aliment, & quelquéfois en Médetine: on nous l'apporté seche des Indes Orientales, du Piedmont, d'Espagne, & de la Caroline. On doit choisir celui qui n'a pas l'odeur de poudre: celui du Piedmont est moins blanc que celui de la Caroline, mais il est de meilleur goût &

plus nourrissant.

Oette graine est une des principales nourritures dangtout le Levant, d'où il a été apporté premierement en Grece & en Italie ; il aime tant l'humidité qu'il croît dans l'ean même. Dans l'Isle de Ceylan , après avoir foui ou labouré la terre, on y pratique des réservoirs pour l'atroser, & ces inondations perpés quelles amollissent tellement le terrem qui est deja très gras, que les Monfonneurs s'y morrent à l'eau jusqu'au genou. Porta dit qu'on en feme une grande quantité ans les plaines humides du territoire de Salerne, où les habitans l'arrofent au moyen des cananx & des rigoles qu'ils tirent des rivieres au besoin, autrement le ris n'y Viendroit point, ou ne rapportétoit point de graines : de force , difent les Continuateurs de la Man Médie. qu'il est surprenant qu'un grain fi sec demande un termin fi humide, & qu'une terre marécageuse produise un ble d'un gout exquis & d'une nourriture aufli faine que seche. Il ne mûrit qu'à force de soleil , & la récolte ne s'en fait que vers l'équineze d'automne. C'est-là , sans doute . pourquoi il ne fauroit venit dans les pays du Nord, quoique plus humides, mais parcequ'il y faie trop froid. On pourroit faire de fort bon pain avec la farine de ris, & même il tient lieu de pain dans les Indes , étant préparé de diverses manieres ; non-seulement les Indiens en préparent des gâteaux & de la bouillie. mais ils en tirent éncote une liqueur vineule qu'ils appellent Arak ou Aracle , & qu'ils chargent de focte &. de divers aromates : cette boiffon les enivre plus prompgement que ne pourroit faire le vin le plus fort ; enfire une légere décoction de ris dans l'eau, fait parmi eux la base ou le réhiente le plus usité pour la plupars des médiesmens.

lans la Mariere Médicale, que les anle ris parmi les alimens de légère fublià digérer : espendant c'est une opinion si public que le ris engraisse, que les sem-Cour at à la Ville en nsent fréquemit sur tout avec du lair at beaucoup de ous avons l'exemple de plusieurs Nations qui en sont leur nourriture ordinaire depuis quantité du ficcles: on convient seulement que le ris ressert un peu; & que dans certaines circonstances, il pese un peu sur l'estomac.

On fait usage en France du ris, en le faisant cuire dans le bouillon, qu'il blanchit sans lui donner de mauvais goût: on en fait de la panade, de la bouillie, une espece de crême. Quoique ce soit un bon aliment pour toutes sortes de personnes, il convient singulièrement aux personnes épuisées par des hémorrhagies, &c. aux semmes qui ont souffert des pertes excessives, aux putmoniques & aux étiques: il adoucit l'âgreté du sang, modere le cours de ventre; on sait une eau de ris, ou déposition, qui est pectorale & astringente.

RIVIERE: voyez au mot Fontaine.

ROBRE ou ROUVRE: poyez Chêne.

ROC. Des Naturalistes donnent le nom de Roc vif, santôt aux masses de quarz, & tantôt à celles de Gra-

nite. Voyez ces mots.

ROCHER: est un amas de pierres, élevé ou sur le bord de la mer, ou dans une plaine, ou même dans des vallées, dans des forêts, &c. L'on fait mention du rocher de S. Michel; c'est en quelque sorte un bloc énorme de granite: la fameuse pierce Nantoise sur laquelle les ensans dansent à Nantes, est aussi une espece de graaite. Les roches de la sorêt de Fontainebleau sont de grès.

Voy. le mot ROCHES.

· Au lieu nommé la Roquette à une lieue de Castres en Languedos, on voit le fameux roc ou rocher qui tremble. Cette singularité attire l'attention des voyageurs; voici en quoi consiste cette merveille si frapante. Le rocher tremblant est d'une forme ovoïde, il est situé près du faîte & sur le penchant d'une montagne, il est placé sur le bord d'un rocher beaucoup plus gros, qui est incliné d'environ six pouces. La plus grande circonférence du rocher tremblant, est de vinge-six pieds : on l'estime du poids de pluside six cens quintaux; il porte sur le petit bout, & n'a presque d'autre point d'appus qu'une ligne qui va du levant au couchant. Ce rocher se meut visiblement, lorsqu'une certaine force, telle que celle d'un homme, lui est appliquée du midi au nord; ensuite on peut conserver au rocher ses balancemens & Büj

Les vibrations par une action très légere: mais ce qui est singulier, c'est qu'il ne tremble pas plus sensiblement quand on y ajoute un plus grand nombre de sorces; ses balancemens vont toujours du septentrion au midi. M. Marcorelle de l'Asadémie de Toulouse, assigne la cause de ce tremblement aux parries élastiques du rocher détendues par le mouvement.

ROCHER ou MUREX, sont deux termes synonymes de la Conshyliologie, dont on se sert pour exprimer une samille entière de coquilles univalves: il y en a à qui l'on a donné des noms particuliers: dénomination qu'ils doivent à seur figure: tels sont, par exemple, le Hérrison, le Scorpion, le bois veiné, l'Araignée, la Maz-sique, le Casqué, &c. Voyez le mot Murex,

ROCHES. Les Lithologistes expriment par ce nome des pietres tatement simples, qui le plus communement · sont formées par l'assemblage de deux, de trois pierres où même davantage, lesquelles sont de différentes duretés; de diverles conleurs & propriétés; ces pierres n'ont d'autre différence entr'elles, que celle qu'y met la nature des parties qui y dominent. Elles ont en général l'extérieur & l'intérieur rout dissemblable; les unes sont écailleuses, d'autres phaineléts, elles ne paroissent jamais unies & libes: elles sons communément opaques, font quelquefois ten avec le briquet, &c. tantôt on les trouve par couches ou filons, souvent en roches entières dans les montagnes, monime on le pent voir en Dalécarlie & en Allemagne près de Freyberg. Ces pierres ne sont isolees qu'accidentellement : on ne trouve dans leur intérieur auenn vellige de pétrification, ni de marieres étrangeres au regne minéral, pas même à la classe des pierres: c'est se qui a déterminé quelques Naturalistes à regarder ce genre de pierres, comme primitives & de touse antiquité. 50

La plupare des pierres compriles dans ce genre, sont désignées dans les auteurs sour les noms de Porphyre & de Granite; que lques uns y rangent aussi, le Jaspe que nous soupçonnons maintenant être, ainsi que le çaillou d'Egypte, un Silex: voyez ce mot & celui de Jaspe. On voit, par ce qui vient d'être dit, que les roches varient de propriétés, suivant l'espece de pierre qui soure dans leur composition.

Indépendamment des roches que nous venons de cites en exemple, on distingue des pietres de roches grossies res, qui sont opaques & sablonneuses, quelquesois vers dâtres ou remplies de mica : on les définit par la matiere qui y domine, ce qui fait dire Roche micaste; s'il y a du Sparts, on dira Roche sparkeuse ; fi c'est du quarre, Roche qu'arezeuse; fi c'est du sabte; Roche sai blonneuse, &c. Il nous est impossible de détailler ici le nombre des variétés de pierres de toche, d'aptès ce que pous en avons vu en lithbiliant sur toutes les montagnes qui bordent le Rhin, depuis le mont S. Gothard, jusqu'à Cologlie, ainst que sur le mont Jura, les Aipes, les Pyrenées, &c. Effes changent accidentellement dans une montagne: (voyez notfe Mineralogie, genre' 3 1. p. 265, vol.1.) Tout ce que notes pouvons dire ici, c'est que les ros chessont les parties constituantes des montagnes en chaines, qu'il y en a de simples & de composées; ies Mineurs discon qu'il y en a de sauvages, c'est-redite, dont l'ordre des couches ou des matieres qui les composent, est totalement dérangé: voyez'FILONS, & l'observation qui est à la fin de l'article suivant.

ROCHE DE CORNE, Corneus: les Naturalistes Allemands donnent ce nom à une pierre dure, véstictaire, ressemblante un peu à l'origle des quadrupedes; & qui le trouve dans les montagnes en silone presque perpendiculaires. Les Naturalistes François n'ont pas en 1 core une connoissance bien certaine de la nature & de. l'origine de cette sorte de pierre; relle que M. Bernard de Justieu a reçue de Suede lous le nom de Corneus fosfilis durior Wallerii, ressemble parseitement à de la lave. On distingue trois sortes de Roches de corner-1°. celle à écorce molle : M. Wallerius die qu'elle est converte comme d'une espece d'enveloppe courbée, qui ressemble à du cuir brun : elle est aussi peu compacin que la pierre ollaire tendre. La deuxieme est à étorce dure, elle est noire & ressemble au sabor d'un cheval, elle s'endurcit au feu: tantôt elle est krifante, & tantôt grainelée. La trojsieme cht feuilletée, in conteur est ou noirâtre ou rougeâtre; ses seuillets sont posés perpendiculairement sur leur tranchant: il y en a de tendre qui peut servir à tracer des lignes, & d'autre msez solide yi C

sont être employée à couvrir des maisons: elles jaunissent beaucoup dans le feu. Quant à la Pierre de corne.

Arictement dite, voyez Corne, (Pierre de)

Ayant examiné de nouveau toutes les pierres que l'on appelle Roches & Rocher de corne, lesquelles composent pour la plus grande partie les montagnes des Pyrenées, la chaine d'Alais on Languedoc, &c. nous avons raconau que les premieres sont des especes de quartz en masses énormes, sans mêlange, & de figure indéterminée, qui parqissent n'avoir point eu parr aux révoluzions terrestres a par conséquent sormées de toute antiquité; tandis que les Roches de corne feuilletées qui forment des especes de filons qui peuvent se diviser en lames, & qui servent d'encrontement aux pierres précédentes, doivent être regardées comme de nouvelles pierres formées successivement dans les interstices, des masses précédentes: interstices produits lors d'une très grande caeastrophe. Ainsi, si la division ou écartement de ces roches a été perpendiculaire ou oblique, la Roche de corne Louilletée doit s'y trouver dans cette polition, & c'est, en effet, ce qu'on observe. Les Roches spatheuses, le Granise, le Porphyre, la Roche sablenneuse, la Roche micacée & généralement soutes les pietres de Roches composées, doivent être regardées comme de nouvelle création, c'est-à dire, qu'elles appartiennent à la nouyelle terre. Voyer TERRE.

. ROCOURT ou ROCOU: voyez Roucov.

ROGNON, minera nidulans: les Mineurs donnent ce nom à de la mine dant le filon est, sinon interrompu, au moins par morceaux plus ou moins gros, & qui ont à-peu-près la forme d'un rein, c'est-à-dire, que ce sont des masses métalliques & détachées, qui se trouvent répandues dans le filon d'une mine: ils se rencontrent souvent au milieu d'autres, marieies stériles: voyez les mots Mines, Mataux, et Filons.

ROI, nom donné à un Papillon qui se trouve dans les jardins: ses ailes sont fauves, tiquesées de noir, communément ornées, en dessus & en dessous, de vingtdeux taches angentées. C'est la beauté de ses ailes qui sui

a fait donner ce nom.

ROI, ou plutôt REINE DES ABEILLES, est la

semelle pondeule de cette sorte de mouches: voyez.

ROI DES CAILLES, espece de Râle noir ou de Râle de genêt, que l'on dit être le conducteur des Cailles dans le temps de leur émigration: voyez les moss Cailles de Raie.

ROI DE GUINÉE, Rex Guinensis, oileau huppé d'un très beau plumage; et plus petit qu'une poule : il servouve dans l'Afrique méridionnie, vers le Royaume de Congo, sur les consins du Cap de Bonne-Espérance.

ROI DES MULETS : we yet Mulet roisson, &

SURMULEY,

PARADIS: 100 YEZ WE MUT OISEAU DE PARADIS.

ROI DES POISSONS. Source nom, M. Gronovitte a décrit un poisson du gonte des Carpes: il en est mention dans les Asses d'Upsal.

de l'Me de Java, appelle Lamanda: voyez ce mot.

ROITELET, est le nom que les Ornithologistes donnentà un genre d'oiseaux fort connus en Europa, & dont le corps est court & gros : nous en éléterons trois especes principales ; savoir, le Roitelet Brainaire, celui qui est huppé, & le Roitelet non huppé:

TROCLODYTE, Passer dicture Troglodytes. Cot oileur pese environ trois gros: sa longueur totale est de quatre pences & demi, & son ënvergeure de six & demi: it a la véte, le col & le dos d'un hai brun; le croupion & la queue plus bai; le dos, les ailes & la queue bigarrées par des ligues noires transversales; la gorge d'un jaune pâle; le milieu de la poirrine blanchure; tacherée de noir par les côtés; le bas-venere d'un brun voux; le bout des ailes & de la queue pointissé de blanc y le bec long d'un demi pouce, menu; jaunâtre en dessous & brun en dessus; l'iris couleur de noiserte; le doigr & l'ongle de dernière fort longs.

Les prous des sossées des marailles : il fait de courtes volées, & vole bas : il a courume de bâtir son nid le long des marailles paus pau derriere des maisons on des étables

couverres de paille, mais le plus souvent dans les bois & dans les haies; il le construit de mousse en dehors, de plumes & de crin en dedans, lui donnant la forme d'un œuf dressé sur un de ses bouts, avec une petite porte vers le milieu, par laquelle il entre & sort: sa ponte est de

neuf à dix œufs, & même plus.

Ce petit oiseau aime à se tenir seul, & même s'il trouve un de ses semblables, principalement s'il est mâle; ils se battront l'un & l'autre, jusqu'à ce que l'un d'eux s'enfuie comme étant vaintue il est toujours gai, alerre & vif: il porte sa quene troussée comme un Coq: il se nourrit ordinairement de vers, d'araignées: il fréquente les buissons & les permis : il ne se prend qu'avec beaucoup de peine: il n'est jamais mélancolique, mais toujouts prêt à chanter; aussi l'entend-on soir & matin de bien loin, sur-rout en hiver. Apprivoisé, il chante agréablement, d'une voix même plus haute & plus sonore que ne semble comporter un fi pètit corps : son ramage le plus agréable est au mois de Mai, c'est la saison de ses amours. Ses petits sont fort difficiles à élever pour les nourrir en cage.

Nous avons été témoins que dans certaines Provinces de France, les gens de campagne se sont un scrupule non seulement de tuer cet viscau, mais même de toucher à fon nid; ailleurs on le regarde comme un spécifique contre la pierre des reins ou de la vessie, si on en mange la chair toute crue, ou si on le brûle & qu'on en prenne les cendres dans du vin blanc : de quelque façon qu'on le mange, il pousse puissamment les prines.

2°. Le Roitelet huppé; Regulus cristatus, c'est la plus petit des oileaux qui le voient en Europe; on l'appelle Sourcicle en quelques endeoits, les Italiens le nomment Fior-rancio (Fleur de souci): il a sur la tête une très belle ou brillante tache, ou huppe d'un jaune doré, mêlangée de couleur de saffran : delà il s'est acquis chez les Anciens, les titres pompeux de Regulus & de Tyranpus. Il peut, quand il veut, cacher entiérement cette espece de huppe & la rendre invisible, en sidant son front & en resserrant les côtés de la tache : elle est oblongue & directement érendue à travers le milieu de la tête, depuis

le bec jusqu'au col; elle est entourée d'une ligne noite : les côtés du col sont verdâtres, réluisans & jaunâtres; les yeux entourés de blanc ; le col & le dos d'un verd sombre, tirant sur le jaune : la poitrine est d'un blanc saie, le plumage des ailes de couleur tannée, terminé en dedans par des taches jaunes, & blanches en dehors : le bec est dété; noir, droit & court; l'iris couleur de noiserier; les partes & les griffes jaunatres. Sa femelle pond six ou sept teufs, du volume d'un très gros pois. Ils sont leurs nids tans des Ifs ou des Sapins, & ils le composent de mousse verre, mélangée de voiles d'araignées, ce qui les fortifie beaucoup. Ce nid est de la grosseur d'une grosse balle. Le Roitelet huppé se nourrit de petits insectes, it le glisse aussi dans les broussailles ou les

3º. Le Roitelet non huppe, Regulus non cristarus, il est phis petit que le Roitelet ordinaire; mais plus grand'ique le précédent. Le plumage supérieur du -male est d'un verd sombre, celui de la semelle est plus brun : le menton & les côtés de la tête sous les yeux sone jaunâtres; il y a me tache de la même couleur des deux côtés de la postrite, près de la naissance de l'aile : le plumage inférieur est blanchâtre; le bec brunatre & fore délié; les jambes & les pieds sont petits, jaunâtres dans le mâle, & noirâtres dans la femelle: leur ramage ressemble au ton rauque des Sauterelles: ils fréquentent les bois & les déserts, & se se perchent sur les sommets des Chênes: ils font leurs nids de mousse & de paille, & les garnissent en dedans de poils & de plumes : leur ponte est de cinq œufs tiquetés de rouge.

On nourrit en cage les Roitelets avec du pain d'œillet. de Strasbourg, ou de pavot noir: ils portent le nom de

Roitillon, de Beurrichon, de Rebetrin, &c.

On donne le nom de Roitelet des Indes, ou de Ron--chie, du de Moineau musque, à la femelle du Colibris

voyez ce moi:

ROMARIN ou ENCENSIER, Rosmarinus, est un arbriffeau qui nast abondamment '&' fans culture dans les pays chauds & sees, comme en Espagne, en Italie, en Languedoc & en Provence; on le cultive aussi dans les i jardine + he racine est menue & fibreule; elle poude une divisée en plusieurs rameaux, longs, grêles, cendrés; garnis de seuilles étroites, d'un verd brun en dessus, blanches en dessous, peu succulentes, d'une odeur forte, aromatique, agréable, & d'un goût âcre : ses sieurs, qui paroissent en Avril, Mai & Juin, soat en gueule, petites, mais fort nombreuses, mêlées parmi les seuilles, Chacune d'elles est un tuyau, découpé par le haut en deux lévres, de couleur bleue pâle, ou tivant sur le blanc, d'une odeur plus douce que celle des seuilles ses sieurs succedent des semences menues, arrondies piointes quatre ensemble, & ensemmes, arrondies piointes quatre ensemble, & ensemmes, arrondies pui a servi de calice à la sieur.

Il y a d'autres sortes de Romarins, dont l'une a les seuil-

1

Il y a d'autres sortes de Romarins, dont l'une a les seuilles semblables au Fenouil, & la graine blanche sentant la résine: une autre a sa graine noire: une autre, qui crosse parmi les rochers, est presque toujours stérile. Le Romarin sauvage de Bohême, a le bois de ses branches rouge, ses seuilles vertes dessus & rouges dessous; son odeur

approche de celle du Citron.

Toute cette plante sent un peu le camphre ou l'encens. Le Romarin a été connu de tous tems à cause de son utilité, & parcequ'on l'employoit aurresois dans les couronnes ou chapeaux de sieurs: il vient de bouture, & à toute sorte d'exposition; il veur seulement une bonne terre, & prend telle forme que l'on souhaire, sur-tout quand il a été multiplié de plants enracinés: les grands froids lui sont contraires & le sont périr, de même que si on lui met du sumier au pied. On a soin d'accélerer sonaccroissement, & de le rendre plus dure aux intempéries des saisons, en coupant les sommités de ses rameaux.

On ne se servordinairement en Médecine que des seuilles & des sleurs de cet arbrisseau; mais on doit présérer
celui qui croît aux environs de Narbonne en Languedoc, son odeur est plus agréable. Etant pris intérieurement, il fortisse le cerveau; il est bon contre l'épilepsie, la paralysie & les vapeurs hystériques: l'eau, où les
feuilles & les sleurs de Romarin ont maceré pendant
la nuit, est bonne pour la jaunisse & les sleurs blanches;
elle sortisse la mémoire & la vue. On fait, par insuson,
un yin de Romarin, qui convient dans les affections

des vers ; un prescrit aussi ce même remede pour la dérilisé.

La liqueur appellée Eau de la Reine de Hongrie, est niée, par la distillation, des sleurs & des calices de cette plante, mise en digestion dans l'esprit de vin; on y ajoute quelquesois les jeunes seuilles pour la rendre plus sorte. Tout le monde sait que cette eau s'emploie avec succès, dans les désaillances, dans les étourdissemens, dans les vertiges, Et dans les vapeurs hystériques & hypocondriaques; ou ce prend une petite cuillerée dans un verre d'eau.

Les Apochicuites tiennent dans leurs boutiques une eau distillée, une conserve, & un miel de Romarin; ce misses est constil sous le nom d'Anthosat. Le Romarin produit sussi, par la distilation, une huile essentielle, qui est merveilleille pour les affections du cerveau & de la marice; Böherhaave (Trait. des Plant. du Jard. du Luyurn.) sa régardé comme le meilleur temede contre l'épitepse, & pour procurer l'écoulement des regles.

On fair usage extérieurement des seuilles de Romarin bouillies dans du vin, pour fortisser les ners & les join-tures, & pour résister à la gangrene. On en brûle dans les Hôpitaux, conjointement avec les baies de Genievre, pour corriger l'air corrompu par les mauvailes exhalaisons qui y réguent, & pour détourner les odeurs contagieuses.

RONAS : 100 Pez Racine d'Arménie.

RONCE, nom que l'on donne à une espece de Raie:

voyer te mot.

RONCE, Rubas. Il y a deux especes de Ronce principales; savoir, la Ronce ordinaire & le Framboisser: on a nommé celui-ci, Ronce du Mont Ida; j'en ignore la raison, dit M. Duhamel, car les Framboissers croissent maturellement dans toute la Zône tempérée; on en trouve mans la deux du président, dans la Zône glaciale, &, comme on peut le présidée, dans la Zône torride.

La flour des Ronces est une sieur en rose. Le pistil de cos fleurs est forthé d'un grand nombre d'embryons rassemblés en formé de tête, & d'un pareil nombre de stiles

qui parrent des côtes des embryons.

« Ocs embryons de viennent de petites baies suosulentes,

qui sont presque toujours réunies les unes aux autres, & qui forment toutes ensemble, ces fruits qu'on nommé

Ronces & Framboises.

La forme des feuilles de ces arbrisseaux varie, mais la plupart des Ronces les ont composées de trois ou rinque grandes foliolles dontelées par les bords, & qui sont attachées aux extrêmités d'une queue commune; elles sont hérissées d'épines crochues. Toutes les Ronces ont leurs feuilles posées alternativement sur les branches.

Les Ronces, proprement dites Rubus vulgaris, poulsent de grandes branches, pliantes, sarmenteuses, dont les unes se rament dans les buissons, & les autres rampent à terre: elles prennent racine dans les endroits ou elles touchent immédiatement la terre; elles sont vertes; rougeâtres, anguleuses, moëlleuses, garnies d'épines fort piquantes & crochues, qui s'attachent fortement aux

habits des passans.

Les FRAMBOISIERS, Rubus ideus, ne rampent point; leurs branches se tiennent droites, & croissent à la hauteur d'un homme : elles sont tendres, vertes, moëlleuses, rondes, garnies de petites épines qui ne sont gueres piquantes. Leur culture est simple, elle ne consiste qu'à les labourer, & à couper les branches qui ont produit du fruit pendant quelques années; parcequ'il pousse de nouveaux jets, plus vigoureux. C'est avec ces drageons qu'ont

peut aisément multiplier les Framboisiers.

Les Ronces des haies donnent des fruits semblables aux Mûres, qu'on nomme Mûres de Renard; elles sont fades en comparaison des Mûres véritables. Le fruit des Ronces rougit le papier bleu, presque aussi fort que l'alun; ce qui prouve qu'il contient un acide assez dévelopé, & ce qui rend en même tems ces fruits astringens, détersifs & absorbans. Les seuilles sont presque aussi dans le même cas; étant machées, elles nettoient les ulceres des gencives, de la bouche, & affermissent les dents. Ces mêmes seuilles, appliquées sur les dartres & les hémorthoïdes, les mortissent & les guérissent; appliquées sur les vieilles plaies, & sur les ulceres des jambes, elles les guérissent en peu de tems. On fait avec les Ronces un sirop qui s'emploie avec succès dans les manx de gorge & l'esquinancie, pour en tempérer l'instammation. Les

fraits de Ronce, bien mûrs & bien noirs, sont rafralchissans & appaisent la soif; on peut les substituer aux Mûres domestiques. On s'en sert en Provence pour colorer le vin Muscar blanc, & pour faire le vin Muscar rou-

ge de Toulon.

On peut éleves par curiosité, la Ronce à fruit blanc, celle qui est sans épine, & celle dont les seuilles sont panachées. L'espeçe qui mérite vraiment d'être cultivée, est celle à sleur blanche & double; car depuis le mois de Juin jusqu'aux premieres gelées, elle produit des sleurs larges comme un petit écu, d'un beau blanc, & qui sont aussi belles que les Renoncules sémi-doubles; ces sleurs

sont disposées par remeaux.

On cultive les Framboissers à cause de leur fruit, qui a beaucoup de parfum : on le mange crud, mêlé avec les Fraises & les Groseilles; on en fait des confitures agréables, des comportes, enfin ce fruit entre dans la composirion de plusieurs ratasiats. On prépare avec les Framboises, le sucre & l'eau commune, une boisson appellée Eau de Framboise, fort en usage dans les grandes chaleurs de l'été: elle est aussi agréable que l'Eau de Fraises, & appaile de même la soif, réprime la chaleur de l'estomac, & excite les urines. Quelques Framboises infusées dans le vin, lui communiquent un goût & une odeur délicieuse. Ce vin, qui est cordial & stomachique, est utile dans les vomissemens qui viennent de la soiblesse & de l'atonie de l'estomac. Ces sortes de fruits mûrs, ne peuvent se conserver quelques jours sans être confits; car ils moisssent bientôt, & il s'y engendre des vermisseaux qui les gâtent. Si on les fait fermenter, on en tire un vin très fort & agréable; & par la distillation. on en retire un esprit très spiritueux. Les seuilles du Framboisier ont les mêmes propriétés que celles de la Ronce.

Le Framboisser du Canada à sleur en rose, & le Framboisser de Pensilvanie, se font remarquer par de très josies sleurs, & méritent d'être cultivés dans les bosquets

de la fin du printems.

Il y a une Ronce sans épines, qui est le Rubus hircinus, qui croît aux lieux montagneux: ses tiges ne sont hautes que de deux ou trois pieds.

RONGERA, nom qué les Génois donnent à une es-

pece de pourpre de la mer Adriatique, coquillage nommé à Rome Ogniella: Cest le couvercle du Conchylium ou Ongle marin odorant. Voyez ce dernier mot.

. ROND: voyez Lune de Mer.

RONDELLE: voyez Cabaret. On donne ausli le nom de Rondelle à la Moruede ou Rouget. V. ROUGET.

RONDETTE: voyez Lierre terrestre.

RONDIER, espece de Palmier qui croît dans toutes les Indes; les Chinois forment, avec sa femelle, des éventails dont ils se servent, ainsi que les Perses

RONDINE ou RONDIRE, est l'Hirondelle de mer:

Voyez ce mot.

ROQUAMBOLE: voyez AIL.

ROQUET, espece de petit Lézard qui se trouve dans les petites Isles, lesquelles sont dans les culs de sac de la Guadeloupe: ce Lézard a tout au plus un pied de long; les pattes antérieures sont plus longues que les postérieures: il a les yeux fort étiacelans & vifs; sa peau est de couleur de feuilles morres, riquetée de pointes jaunes & noirâtres : il porte la queue retroussée en arcade sur le dos, au lieu que tous les autres Lézards la portent traînante à terre; & il tient toujours la tête élevée en l'air: il est si agile qu'on le voit toujours sauter autour des hommes qu'il prend plaisir à voir, en sorre qu'il s'arrête aux lieux où il en rencontre. Si on le poursuit, il ouvre aussi tôt sa gueule, & tire la langue comme un' petit chien de chasse; il se fourre aussi dans la terre, non pour y pondre ses œus, mais pour y manger ceux des autres Lézards & ceux des Tortues.

ROQUET, espece particuliere de petit Chien: voyez

à l'article CHIEN.

ROQUETTE, Eruca, plante dont on distingue plusieurs especes. Nous rapporterons ici les deux princi-

pales; l'une cultivée, & l'autre sauvage.

1°. La Roquette des jardins, Eruca sativa; sa racine est blanche, ligneuse, menue, vivace, & d'une saveur acre; ses tiges sont hautes d'environ deux pieds, un pen velues; ses seuilles sont semblables à ceiles de la moutarde, blanches, longues, étroites, découpées profondément, tendres, lisses, & de même saveur que la racine : aux sommités des tiges naissent des fleurs en

éroix, de couleur bleue, tirant sur le blanc, rayées de noir, & soutenues par des calices velus. A ces seurs succedent des siliques longues qui se divisent en deux loges remplies de quelques semences jaunâtres, plus grosses que celles de la moutarde, & moins rondes.

L'odeur & la saveur de cette plante sont fortes & désagréables; cependant, en Italie on la recherche pour la mèler dans les salades, à dessein d'en relever le goût: on la seme dans les jardins & dans les champs; ses grai-

nes & ses feuilles sont d'usage.

2°. La ROQUETTE SAUVAGE, Eruta sylvestris; celle-ci croît contre les murailles, aux lieux incultes & sabloneux; elle a une odeur entiérement sétide & désagréable: sa racine est assez longue, grosse & blanche; ses tiges sont sort découpées, comme celles du Pissenlit, vertes, lisses, d'une saveur brûlante, semblables à celles de la Roquette des jardins, aussi bien que les sleurs, mais qui sont de couleur jaune & odorantes. Il leur succède des siliques anguleuses, remplies de graines, semblables à celles de la moutarde sauvage, d'un goût âcre & un peu amer, ainsi que toute la plante.

L'odeur & la saveur de la Roquette cultivée est plus douce, & sa vertu plus foible; c'est pourquoi on la mêle souvent dans les alimens; mais la Roquette sauvage est

présérable en Médecine.

La Roquette est d'une nature toute dissèrente de la laitue; c'est pourquoi les anciens avoient contume de les méler dans les alimens, asin de les tempérer l'une par l'autre: si les Italiens mettent de cette plante dans leurs salades, c'est plutôt à cause de ses vertus, que de sa saveur; car, selon le témoignage des Médecins; & même des Poètes, elle porte à l'amour; c'est pourquoi

Martial dit, .. Et Venerem revocans. Eruca morantem:
Columelle, . . Excitat ad Venerem tardos Eruca maritos;
& Ovide, . . . Nec minus Erucas jubeo viture salaces.

Tontes les parties de cette plante étant mangées, exétrent l'appétit; elles aident la digestion, provoquent
l'évacuation de l'urine & de la semence; en un mot, ou
les emploie dans les compositions destinées à provoquet
H. N. Tome V.

l'acte vénérien. La Roquette, & sur tout la graine est encore utile dans le scorbut & dans quelques maladies chroniques, soit qu'on mange cette plante toute crue, soit qu'on en boive le sue seul ou dans le vin, soit qu'on la fasse bouillir dans les bouillons ou dans les apozemes, soit qu'on la mâche; ensin, elle produit l'effet des salivaires & des sinapismes dans la paralysie & l'apoplexie.

On nous apporte quelquesois de Saint-Jean-d'Acre, à dix lieues de Jérusalem, beaucoup de cendres de Roquette, que les Marchands appellent Cendres du Lequant: il en vient aussi de Tripoli & de Syrie; mais else ne conficht pas tant de sel que l'autre: on s'en sert pour faire du savon & du verre, comme de celle de Fougere

ou de la Soude: voyez ces mots.

Les Botanistes distinguent encore une autre espece de Roquête sauvage, Erneago, qui croît aux envitons de Montpellier, entre les bleds, & dans d'autres lieux chauds: sa racine est longue d'un pied, & sibreu-se, ainst que ses tiges qui sont rudes, rameuses & purpurines: ses seuilles sont étendues par terre, oblongues, étroites, velues & rudes; delles des tiges sont jointes deux à deux, ou trois à trois: ses seurs sont petites, à quatre seuilles disposées en croix & jaunâtres: il seur succede des fruits ressemblant à une masse épineuse, & qui rensement trois ou quatre semences arrondies & garnies d'un petit bec. Cette plante est incisive & sternutatoire.

ROSE: voyez au mot Rosier. On donne austi le nom

de Rose à une espece d'Ortie de mer. Voyez ce mot.

ROSE DE CHIEN ou D'ÉGLANTIER: voyez le mot Rosier sauvage à la fuire de l'article Rosier.

ROSE GUELDRE, nommée improprement par les

Jardiniers, Rose-diete: voyez OBIER.

ROSE DE JÉRICO; Rosa Hierocontina, est une sorte de Thiaspi qui croît dans l'Arabie déserte, aux lieux sabloneux, aux rivages de la Mer rouge, d'où elle nous est apportée séche; quoiqu'on l'ait appellée Rose de Jérico, este n'est point une Rose, & l'on n'en trouve point autour de Jérico. Lémery dit que c'est une petite plante haute d'environ quatre doigts, ligneuse,

rameuse, ayant la figure d'un perit globe de couleur cendrée: ses feuilles sont petites, longuerres, découpées & velues; ses stears sont à quatre seuilles, petites, dispo-Res en croix dans des épis, blanches, ou de couleur de chair; sa semence est arrondie, rougeâtre & âcre au goût; sa racine est simple, grosse & ligneuse. Pendant que cette plante est encore en vigueur sur la terre, elle paroît en bouquet; mais, à mesure qu'elle se seche, ses rameaux s'entrelaçent les uns dans les autres, & les exuémités se courbant en dedans, se réunissent à un centre commun, & composent une espece de perit globe, que des Charlatans font accroire au public ne devoir s'ouvrit qu'au jour de Noël: ils la vendent aussi aux semmes enceintes, en leur prédisant que dans les douleurs de l'accouchement, si elles mettent cette Rose tremper quelque tems dans de l'eau, elles verront alors ses rameaux s'écarrer peu à peu, s'épanouir, & ses seurs paroître agréablement, ce qui les soulagera beaucoup dans leur travail: mais, en quelque tems que l'on humecte cette plante, soit homme, soit femme, soit fille, la Rose de Jérico produira le même phénomene; & dès qu'on la retirera de l'eau, elle se séchera, & se se refermera comme auparavant. Cette plante exposée à l'air, peut servir d'un bygromêtre; car elle est susceptible de l'impression de l'air: ainfi, en tems see, elle so resserre; & à l'approshe d'un tems pluvieux, elle se gonse & se développe.

ROSE D'OUTREMER ou TREMIERE : voyez

l'anicle Mauve.

ROSEAU AROMATRQUE: voyez Acorus véri-

ROSEAU ou CANNE, Arundo; est un genre de plante qui, selon Lémery, ne differe du Gramen que par la grandeur de ses riges & de ses seuilles. Nous en ci-

terons ici trois especes principales; savoir,

1°. Le Roseau de Marais, Arundo vulgaris paluftris. Cette plante, qui croît dans les endroits marécageux, a des racines nombreuses, longues, nouées & traçantes, qui poussent plusieurs tuyaux, hauts de six pieds & même davantage, plus menus que le petit doigt, noués, vuides: il sort de ses nœuds des seuilles longues de plus d'un pied, assez larges, roides, un peu rudes au toucher, enveloppant en partie leut tige: ses steurs naissent par paquets en leurs sommités, petites, molles, composées d'étamines qui fortent d'un calice à écailles, de couleur purpurine d'abord, puis ces paquets se développant, s'allongent, se répandent en maniere de chevelure, & prennent une couleur cendrée: à ces sleurs passées succèdent des semences. On coupe ces roseaux avant qu'ils soient tout à fait mûrs, pour en faire de

petits balais d'appartemens.

2°. Le Roseau cultivé ou la Canne, Arundo sativa domestica. Sa racine est longue, grosse, charnue, se répandant au long & au large dans la terre, d'un goût doux & agréable; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de huit à neuf pieds, plus grosses que le pouce, fortes, creuses, nouées & jaunâtres; ses seuilles & ses sleurs sont semblables à celles de l'espece précédente, mais plus grandes. On cultive cette plante dans les jardins; les rejettons tendres de sa racine peuvent se manger. Quelques Auteurs ont cru que cette racine brûlée est le spode des Arabes, duquel on ne se serre racine brûlée est le spode des Sauvages frottent & noircissent avec cette cendre

ceux qui sont incommodés par des Pians.

Ce Roseau cultivé croît naturellement en Provence, en Languedoc, en Italie, en Espagne, & il sleurit rarement dans ce pays-ci; mais comme il pousse quantité de drageons enracinés, on le multiplie aisément. Il est à propos de planter ce Roseau dans un lieu un peu frais; cependant il subsiste dans des endroits fort secs; mais les Cannes n'y viennent, ni aussi hautes, ni aussi grosses. Ceux qui en font commerce ont soin de les placer aux expositions les plus chaudes, afin que les Cannes acquierent plus de maturité. Ces sortes de Roseaux sont très utiles dans certaines Provinces; leurs tiges servent d'échalats pour faire des enceintes autour des champs; on en fait des treillages d'espaliers qui durent très long-tems. C'est encore avec ces Roseaux ou Cannes qu'on forme les Pêcheries qui sont en grand nombre sur le bord de la Méditerranée; on les nomme Bourdiques. En Guyane on s'en sert à latter les toits, ou à palissader & fermer les cases; les petites servent à faire des Roseaux à seches.

Ensin, personne n'ignore que l'on en fait des bâtons à main très légers pour la promenade, & aussi de fort jolies quenouilles. Afin que les Cannes se maintiennens bien droites, on les attache avec des liens sur un morceau de bois, dans le tems qu'elles sont encore vertes; & on ne les en sépare que lorsqu'elles sont entiérement seches. On enjoive ces Cannes d'une espece de peinture qui se fait en y appliquant des seuilles de persil, ou des papiers découpés de différentes façons; ensuite on les expose à la fumée : les parties, qui n'ont pas été couvertes de feuilles de persil ou de papier, prennent une conleur de maron; & les endroits où étoient collés les papiers ou les feuilles de persil, restent blancs, ce qui fait un très joir effet. On peut encore former des desseins sur ces cannes, avec un enduit de cire, & frotter le tout avec une eau forte affoiblie, dans laquelle on a fait dissoudre du fer. Ces parties découvertes, qui sont exposées à cet acide, brunissent; & les autres qui étoient enduites de cire, restent blanches. On fait aussi avec ces Roseaux des étuis à cure-dents, & de petits instrumens de musique champêtre, que l'on nomme chalumeaux, des hanches de haut-bois & de musette, &c.

Les racines de ces Roseaux sont propres pour exciter les mois aux semmes, & les urines; leus seuilles &

leurs fleurs sont détersives & vulnéraires.

3°. Le Roseau appellé masse d'eau, Typha. Il y a la grande & la petite espece; la premiere a plus de sept pieds de hauteur; sa racine est rampante, rougeâtre en dehors, très blanche en dedans, d'un goût sade : elle pousse ordinairement une seule tige, ronde, sermo, droite & lisse; ses seuilles sont longues, étroites & épaisses, de substance spongieuse, douceâtres au goût : les unes sortent de la racine, les autres des nœuds de la tige vses seurs sont des étamines rougeâtres qui naissent en masse ou en un épi cylindrique au sommet de la tige. Ces seurs se dissipent en s'envolant en l'air en forme de duvet.

La seconde espece croît, ainsi que la précédente, dans les étangs & dans les marais; elle pousse des seuilles dongues & étroites comme celles du Gramen. Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, semblable à celle du jone, roide, sans nœuds, soute

Cij

sant en son sommet un épi cylindrique, où sont attachées comme en l'autre espece, des sleurs à étamines brunes, qui, en vieillissant, sont emportées par l'air en papillotes, & ne laissent après elles aucune semence: cet épi est double dans ces deux especes de Roseaux; & il y a une petite distance entre les deux épis: celui d'en haut soutient les sleurs, & celui d'en bas porte des semences; leurs sommités sont détersives, astringentes & rafraichaissantes.

Des Lithologistes font mention de Roseaux pétrisiés

ou en empreintes.

Dans plusieurs pays on se sert des Roseaux pour couvrit les maisons; ces couvertures durent trente à quarante ans: on en fait aussi des claies ou paillassons qui servent même de murs & d'enceintes de melonnières; dans les Provinces où le bois est rare, on s'en sert pour chausser le sour. On dit que dans les Indes il y en a d'une grosseur incroyable, dont un de leurs nœuds sussir pour faire une sorte de petit bateau, dans lequel trois hommes peuvent passer les perites rivieres. Les habitans ramassent les paquets de sleurs qui forment une espece de boure, dont ils se servent pour garnir les matelats. On prétend que cette bourre rend sourds ceux qui s'en mettent dans l'oreille; & que delà vient son nom Italien, qui est Mazza sorda.

Il y a une espece de Roseau dont les tiges meurent pous les ans, & qu'on seme dans les Capitaineries, pour en faire des remises; les Perdrix & les Faisans s'y plaisent beaucoup, & y placent leurs nids: cette espece a l'avantage de subsister très bien dans des lieux assez secs. Énsin, il y a encore une sorte de Roseau à feuilles panachées, qui fait un effet très agréable dans les bosquets

d'été & d'automne.

ROSEAU DES INDES : voyez Bois de Bambou.

ROSEAU DE SUCRE : voyez Cannamelle.

ROSÉE, Ros On donne ce nom à des gouttes d'eau fort déliées, qui, dans l'été, tombent le matin & le soir de l'atmosphere, lorsqu'il est serein & qu'il a fait chaud pendant la journée. Cette Rosée est produite de même que toutes les eaux des nuages, par les vapeurs qui se sont élevées dans l'air, en maniere de brouillards

insensibles, y ont demeuré suspendues, se sont ensuite condensées, rapprochées par la disparution du soleil, & ont par conséquent été obligées de descendre par leur pe-santeur spécifique, plus grande que la densité de l'air se c'est ce qui forme la premiere fraicheur de la nuit, qu'on nomme serein.

Alyarez (Description de la Mauritanie) fait voir de quelle utilité est la Rosée pour la nourriture des vegétaux, sur-tout dans certains endroits de l'Arabie, où il ne pleut jamais. Wallerius avertit, avec raison, de ne pas confondre la Rosée avec le Miélat, qu'on trouve ordinairement soir & marin en été, sous la forme de gouttes attachées aux seuilles des plantes, & sur les herbes. Voy. Miélat.

ROSÉE DU SOLEIL ou ROSSOLIS; voyez HERBE AUX GOUTTEUX.

ROSELLE, est la Grive rouge: voyez son article au mot Grive.

ROSE MUKEN. Les Naturalistes Allemands donnent ce nom à un poisson que l'on pêche dans les étangs & dans les lacs de Prusse; de même qu'ils appellent Rosen-Ka-fer ou Golde-Kafer, les mouches cantharides, parce-

qu'elles se tiennent dans les Rosiers.

ROSETTE, Triglæ facie Piscis. M. Gronovius die qu'on donne ce nom en Hollande à un poisson de mer très rare: cet animal, qui est long d'un pied ou environ; a le corps pyramidal: sa tête, qui a la même figure, est grande, quarrée, cuirassée & striée de différentes facons, ce qui forme comme un ouvrage ciselé; elle est de la même couleur que celle du dos: le haut & les côtés sont très plats; à l'occiput est un aiguillon fort, pointu, & tourné du côté du dos: près du même endroit, il en paroît un autre qui sort d'une lame osseuse; sa bouche est large, très ample; le bout en est rude & comme cariné: on y voit de chaque côté trois éminences; les dents sont nombreuses, mais perites; la mâchoire inférieure est plus petite que la supérieure, & n'a point de levres; les narines, couvertes d'une membrane, sont sur le penchant de la tête, entre les yeux & la bouche de ce poisson; les yeux sont placés au sommet de la rête, fort proches l'un de l'autre, couverts d'une peau, grands & placés urines, & être utiles contre la pierre, le scorbut & les vers.

Les seurs de l'églantier sont purgatives, mais le syrop qu'on en prépare est plus astringent, & s'emploie pour l'ordinaire préférablement aux autres purgatifs, lorsqu'il faut purger dans les pertes rouges ou blanches des semmes. La conserve de Cynorthodon qu'on prépare avec les fruits de l'églantier, est un excellent astringent propre pour le cours de ventre, pour modérer l'ardeur de la bile, & adoucir l'âcreté de l'urine. On a vu des hydropiques guéris par l'usage de la ptisanne faite avec les fruits du Cynorthodon.

On vante la racine d'églantier, comme un remede spécifique contre l'hydrophobie, maladie occasionnée par la morsure d'un chien enragé; mais malheureusement il y a lieu de penser que ce remede est très impuissant; le meilleur que l'on connoisse, jusqu'à présent, est l'on-

guent mercuriel en friction.

On sait qu'il n'y a point d'arbrisseau plus agréable que le rosier, soit à sleurs simples, soit à sleurs doubles, ils se disputent de beauté les uns les autres. Parmi toures les variétés des rosiers, il y en a qui méritent la présérence par certaines qualités. Les rosiers de tous les mois, ainsi nommés, parcequ'ils sournissent des sleurs pendant toute l'année, se sont estimer par cette qualité: il y en a à sleurs blanches, à sleurs doubles couleur de chair, & à sleurs simples & pourpres.

La rose de Grece à steur rouge qui ne s'épanouit pas entiérement, & la rose de Mai sont estimables, parce-

qu'elles sont plus printanieres que les autres.

Le petit rosser nain donne des sleurs très doubles, d'une some se d'une couleur charmante, qu'on nomme roses mignones.

Ler roses jaunes à sleurs doubles & à sleurs simples, sont très agréables par la vivacité de leur éclat, sursont la rose simple; l'espece double avorte souvent.

Les roses canelles, soit simples, soit doubles; les roses muscades ou de Damas, doubles & simples, ainsi que l'espece de rosser musqué toujours verd, sont dignes d'être recherchées par l'odeur délicieuse qu'elles exha-

lent. Enfin les roles rouges si connues de tout le monde, & les roses pourpres dites de Provins, ainsi que les roses panachées, sont très belles par elles-mêmes, & se mêlent agréablement avec les roses blanches. On prétend que le roser commun à sleurs rouges, enté sur du houx, produit des roses vertes, le suc ou la seve du houx force apparemment les filieres du rosser.

Les différentes especes de roses disserent par leurs vertus; les unes sont purgatives, les autres astringentes. On fait avec les roses pâles ou incarnates, ou avec les roses blanches une eau distillée propre pour les maladies des yeux, & estimée contre les cours de ventre, les crachemens de sang & les hémorrhagies. On fait avec ces roses un syrop solutif; ainsi ces roses sont principalement purgatives, mais elles ont quelque légere astriction, qu'elles empruerent de leurs parties terrestres. La rose muscade, celle sur-tout qui vient des pays chauds, est très purgative : on ne doit l'employer

qu'avec prudence.

On tient dans les boutiques une eau distillée de ces sleurs, qui sert plutôt dans la cuisine pour relever le goût de la pâtisserie; qu'elle n'est en usage en Médecine; elle purge cependant assez bien à la dose de huit onces. Les roses d'un rouge foncé qu'on nomme roses de Provins, passent pour être astringentes, ainsi que les roses blanches, suivant un grand nombre de Médecins. On prépare avec les roses de Provins une conserve, un miel, & un syrop qui sont astringens. A l'extérieur on se sert communément de ces roses dans les fomentations astringentes & résolutives: on les met dans du vin, & elles sont propres à fortisser les parties nerveuses soulées. Ces mêmes fomentations faites sur la tête après des coups & des chutes, qui menaçoient d'un abçès dans certe partie, ont souvent réussi pour le prévenir & pour adoucir des migraines violentes. L'onguent ou pommade de roses est faite, tantôt avec la rose de Provins, tantôt avec la rose ordinaire: on s'en sert pour les gerçures des levres.

ROSIERE, Phoxinus squammosus, poisson d'eau douce, ou bourbeux, à nageoires molles & du genre des carpes; il est long d'un demi pied, large, couvert d'é-

cailles jaunes & bleues: sa queue est rouge comme une rose; sa tête est grosse, ses yeux sont grands, sa chair est apéritive & bonne à manger; mais elle a un peu d'a-mertume; ce poisson a des œuss dès qu'il est né: on donne aussi le nom de *Phoxinus* au *Veron*. Voyez ce mot.

ROSMARE, Rosmarus. Quelques Naturalistes donnent ce nom à la Bête à la grande dent, dont nous parle-

rons sous le nom de Vache marine. Voyez ce mot.

ROSOTA ou GUISELLA, espece de Belette, dont les excrémens sont odoriférans. Voyez BELETTE.

ROSPO, est la seconde espece de Passénaque. Voyez

ROSSE, Rubellio, poisson de riviere & de lac, dont les nageoires sont rouges: il est très commun dans la Suede: il est de la grandeur d'une carpe, il fraie quand le souci commence à fleurir.

ROSSIGNOL ou ROUSSIGNOL, Philomela, seu Luscinia: oiseau dont on distingue deux especes prin-

cipales.

1°. Le Rossignol franc est un oiseau de passage qui tient le premier rang entre les oiseaux chanteurs. Autant l'Alouette est recherchée par la force & par l'aisance de son chant, autant le Rossignol franc la surpasse par la douceur de sa voix, par la variéré de ses tons doux, par ses fredons & son gazouillement harmonieux. Cet oiseau est un peu plus petit qu'un moineau, quoiqu'il paroisse plus long. Il ne pese qu'une once; son bec est longuet; rendre, flexible, & noirâtre; quand il l'ouvre, il fait voir un large gosier de couleur jaune orangée; il a l'œil grand & vif, la tête, le col, & le dos sont couverts d'un plumage fauve, qui est plus brillant aux ailes & sur-tout à la queue. La gorge, la poitrine & le ventre sont d'une couleur cendrée; les jambes longueures, & les ongles déliés; la femelle a le port du mâle, mais elle est d'une couleur plus cendrée, de même que les jeunes Rossignols.

Le Rossignol est un oiseau solitaire, sauvage & craintif, lorsqu'il n'est pas apprivoisé. C'est à cette timidité naturelle qu'on attribue l'habitude qu'il a de remuer la queue, ce qui l'a fait nommer Mosacille par M. Line

nane'

L'Auteur du Traité du Rossignol franc, marque (p. 4.) qu'il connoît des Amateurs qui en admettent de trois especes. 1°. Le Rossignol de montagne, plus petit que les deux suivans. 2°. Le Rossignol de campagne, qui est de moyenne grandeur. 3°. Le Rossignol d'eau, ou qui habite le long des eaux; il est plus gros, plus robuste & meilleur pour le chant, puisque son ramage se fait entendre pendant huir mois de l'année, tandis que les autres ne chantent que pendant trois mois au plus. Cependant la plupart des Connoisseurs assurent qu'il n'y a qu'une espece de Rossignols francs, qui fait voir seulement quelques variétés de grosseur, &c. Au reste on en trouve de bons par-tout. Quant à l'Aleyon vocal que Belom nomme Rossignol de riviere, parceque cet oiseau chante fort haur, nous en parserons au mot Rousserols.

L'expérience a appris à l'Auteur du Traité du Rossignol, que la femelle de cet oiseau est muette. Pline appelle le Rossignol le Chantre de la Nature. Il n'y a
point d'oiseau aussi jaloux; on n'en voit jamais deux ensemble, soit pour le chant, soit pour le nid, soit pour
voyager, soit pour être en société. Au retour du printems le mâle chante continuellement pendant quinze
jours; apès quoi son ramage n'est plus varié, ni vif, ni
harmonieux, mais tout simple. Son chant dans l'automne
est si disférent de celui du printems, qu'on ne sauroit
s'imaginer qu'il vienne du même oiseau. Quand une sois
les perits sont éclos, le mâle chante rarement, parcequ'il est occupé du soin de les nourrir, & de jouir de la
compagnie de sa femelle qu'il aime éperduement.

Les Rossignols ont grand soin de seur postérité; les peres instruisent seurs petits, & ceux ci les écoutent avec beaucoup d'attention & de docilité, répetant ensuite leurs seçons. Quelques Naturalistes disent que le Rossignol franc aime la compagnie de celui de muraille, avec sequel il s'accouple souvent. Il a une aversion naturelle pour les serpens : il redoute aussi les froids ; c'est pourquoi il meurt si souvent en cage, quoique tenu chaudement. Quelques Auteurs disent qu'il se trouve des

Rossignols blancs.

Le Rossignol n'a presque point de chair; cependant M. Chomel, (Distion. Econom.) dit que les Gascor

l'engraissent pour en faire un mets, qu'ils préserent à tout autre, lorsqu'il est gras. Sa chair est blanche, tendre, & presque aussi bonne que celle de l'Ortolan.

On ne sait point où le Rossignol se retire dans l'hiver :ce qu'il y a de certain, disent les Voyageurs, c'est qu'il n'y en a en aucun tems dans l'Afrique. Quoi qu'il en soit, cet agréable oiseau se place ordinairement aux environs de quelque colline ou d'un ruisseau, s'il le peut faire, & sur-tout dans les endroits où il se trouve un écho; c'est là qu'il se plast à chancer : il coupe son ramage par mesures & par pauses, pour s'écouter & se répondre, en quelque sorte, à lui-même, par le moyen de l'écho; delà vient qu'il n'a que deux ou trois endroits favoris pour chanter. On croiroit, dit M. Pluche, qu'il sait combien valent ses talens, il se plaît à chanter quand tous les autres oileaux se taisent. Rien ne l'anime tant que le silence de la Nature, c'est alors qu'il compose & exécute sur tous les tous. Il va du sérieux au badin; d'un chant simple, au gazouillement le plus bizarre; des tremblemens & des roullemens les plus légers, à des soupirs languissans & lamentables, qu'il abandonne ensuite pour revenir à sa gaieté naturelle. Cet aimable musicien, fait entendre ses plus beaux sons dans le tems que sa semelle couve, il double alors la durée de son chant. Le nid de sa femelle est près de la terre, parmi les broussailles, & dans des buis ou des ifs, ou au pied d'une haie ou d'une charmille; les Chiens, les Chats, les Renards. les Fouines, &c. mangent souvent leurs œufs. Ce nid est un peu long & profond, composé, pour la plus grande partie, de feuilles de chêne (eches, qui se tiennent bien ensemble, quoique sans fils ni aucune autre liaison, pourvu toutefois qu'on ne le déplace point; car sitôt qu'on y touche tout s'écroule. Dans les elimats chauds, cet oileau peut faire quatre pontes chaque année; dans ce pays-ci, il n'en fait communément que deux, à cause du froid : chaque ponte est pour l'ordinaire de quatre ou einq œufs de couleur de bronze, & qui produisent plus de mâles que de femelles, comme dans presque tous les autres oileaux.

Pour la maniere de prendre le Rossignol au filet, de le nourie en cage, & d'en avoir le chant pendant toute l'année, nous renvoyons au Traité du Rossignel franc ou chanteur, imprimé à Paris en 1751. On reconnoît qu'un Rossignol est un mâle, non-seulement par son chant, mais lorsque sur deux ou trois plumes de l'aile, la barbe, qui sort de la côte de la plume que l'on voit est noire; de plus, ses jambes sont comme transparentes se rougeâtres. Le Rossignol est sujet à avoir des abcès au croupion. la gale à la tête, à devenir trop gras, à avoir le dévoiement ou la constipation ou une forte maladie de la mue; tous accidens qui instruent sur son tempérament, au point de l'empêcher de chanter, ou même de le faire mourir.

Le Rossignol de la Louisiane est le même qu'en Europe : son ramage est moins uniforme; il chante toute l'année; il est plus familier. On l'attire sous le pignon d'une maison, en y mettant une petite latte, du manger, un morceau de callebasse où il fait son nid, & alors il ne quitte plus cet endroit. Les Habitans de la Martinique & de la Guadeloupe appellent Rossignol, un oiseau semblable au Roitelet, mais un peu plus gros : son ramage est fort agréable; il vit de mouches & d'araignées. Séba parle aussi d'un Rossignol d'Amboine, qui a le plumage de la queue d'une grande beauté, & un chant très agréable, sur-tout quand il est en amour.

2°. Le Rossignoi de Muraille, Rubicilla. Cet oiseau est moins célèbre par son chant que le précédent, il se nourrit d'insectes & de cerss-volans; Albin l'appelle Rouge queue: il a le bec & les jambes noirs; la langue fendue; le dedans de la bouche jaune; l'iris couleur de noisetier; le plumage sombre, plombé & est-queté de noir: la poitrine, le croupion, & les côtés sous les ailes sont rouges; le dessus du ventre & le front sont marqués de blanc; la gorge & les joues sous les yeux

sont noires.

On prétend que cet oiseau est d'un caractere sauvage à il aime la liberté, à prendre ses repas, gazouiller, & saire son nid sans être vu : si quelqu'un touche à un de ses œufs, il les quitte pour toujours; si l'on touche un de ses petits, ou il l'affamera, ou il le jettera hors du ind. Cependant, lorsqu'il est élevé dès sa jeunesse en cage, il apprend aisément à sisser, & il devient assez doux. Par

cet exposé, on voit que le Rossignol de muraille a les mœurs & la voix différentes du Rossignol franc : il vole légérement, & fait du bruit lorsqu'il est perché; il remue la queue, & la tient presque toujours droite comme le Roitelet.

Des Auteurs font mention de diverses especes de Rossignols de muraille, qui, peut-être, n'en font qu'une, & ne different les unes des autres que par quelques variétés. Le Rossignol de muraille de l'Amérique, est plus perit que le nôtre. On assure que la chair de ces sortes d'oiseaux est bonne contre l'épilepsie.

ROSSOLIS: voyez HERBE AUX GOUTEUX.

ROTELE, Rubellio fluviatilis, poisson de riviere blanc, plus large que la Rosse & la Carpe, & plus épais que la Brême: sa couleur est d'un brun jaune, & ses écailles sont de la grandeur de celles de la Carpe; il a la queue & les nageoires du ventre rouges : il a aussi une tache rouge sur les ouies : les yeux ont l'iris jaune, marquée de points noirs; les dents & le palais sont semblables à ceux de la Carpe: la nageoire du dos en occupe la moitié en longueur, elle est fournie de six rayons; la nageoire des ouies en a dix-neuf : le ventre a deux nageoires qui répondent à celle du dos, chacune a neuf rayons; les nageoires des oules sont plus blanches que les autres: l'anus est fort éloigné de la queue. On pêche de ces poissons dans le Rhin, & en plusieurs Lacs d'Angleterre; il s'en trouve qui ont douze à seize pouces de longueur.

ROTENGLE, Érythrophtalmus, poisson semblable à la Breme, assez connu en Allemage: ses nageoires sont rouges, son corps & les yeux sont tacheres de la même couleur; il a sous la langue une tache jaune....

ROT-FISCH, poisson de la Mor de Norvége, il est touge en dedans & en dehors : sa chair est d'un très bon-

goût, dit Gesner, de Aquat. pag. 378.

ROTH-GULDEN-ERTZ on ROSICLERE, nom qué les Mineurs donnent à la Mine d'argent rouge transparente : la dénomination de cette Mine, signisse Mine. de beaucoup de valeur. Voyez le mot ARGENT.

ROT-JE, est un petit oiseau du Groënland, que ses Hollandois & les Hambourgeois nomment ainsi : Ror-je lignific

fignisse Rat. Cet oileau est de couleur noire, & son charg ressemble assez au cri d'un petit Rat. M. Anderson die que le Rot-je fait son nid sous les débris des rocs écroules, dans des creux profonds & étroits, & sur le bord de la mer. Aussi-tôt que les petits sont en état de voyager, les vieux se glissent adroitement avec eux sous les pierres jusqu'à la mer, pour gagner d'autres Contrées. ROTIN ou RATAN, espece de roseau des Indes,

dont les uns servent à faire des cannes à marcher, & d'autres se fendent par petites lanieres, pour faire des

menbles de cannes.

ROT SCHER: voyez au mot Morue.

ROUC ou ROUCK, oileau d'une force & d'une grandeur prodigieuse, qui se trouve, dit on, dans l'Arabie. Il paroît que c'est le même que le Cuntur ou Condor du

Péron: voyez au mot Aigle.

ROUCOUYER & ROUCOU. On donne communément ce nom à un arbre, de la graine duquel on tire, par insusson ou macération, une pâte ou extrait que l'on nomme Roucou, & dont on fait ulage dans la teinture. Cet arbre est cultivé dans toutes les Isles de l'Amérique : il est nommé chez les Indiens & chez les Sauvages Caraïbes, Achiote on Cochehuc; les semmes Caraïbes l'appellent Bichet: c'est l'Urucu des Botanistes. Cet arbre est de la grandeur d'un noisetier; il est fort touffu: il pousse de son pied plusieurs tiges droites & rameules; s'il croît trop hant on l'étête, afin qu'il s'arrondisse. Son bois est blanc. facile à rompre; ses seuilles sont placées alternativement, grandes, lisses, d'un beau verd, ayant en dessous plusieurs nervures rousseâtres : ses feuilles sont attachées à des queues, longues de deux ou trois doigts. Ses rameaux portent à leur extrêmité, deux fois par an, des souffes de fleurs en rose, grandes, belles, d'un rouge pâle, sirant sur l'incarnat, sans odeur & sans goût: à ces fleurs succedent des fruits ou gousses oblongues, ovales, applaties sur les côtés, ayant à-peu près la figure d'un Mirobolan, longues d'un doigt & demi ou plus, composées de deux cosses hérissées de pointes d'un rouge foncé. Ce fruit en mûrissant devient rougeatre, & il s'ouvre en deux parties, qui renferment environ soixante grains ou semences partagées en deux rangs : ces grains H. N. Tome V.

sont de la grossour d'un petit grain de raisin, de figure pyramidale, attachés par de petites queues: ces mêmes grains sont couverts d'une matiere humide, très adhérence aux doigts lorsqu'on y touche avec le plus de précastion, d'un très beau rouge, d'une odeur assez sorte; la semence soprée de cette matiere rouge, est de couleur blanchaure. Comme les oisoaux sont tort à ce fruit, les sauvages plantont l'arbre auprès de leurs cases. Il y a envore une autre espèce d'arbre de Roucou, qui ne abstere du précédent qu'en ce que son fruit n'est pas épineux, & qu'il est plus difficile à ouvrir. La récolte du Roucou se fait deux sois s'année, à la St. Jean & à Noës: on connoît que la gousse est mûre, lorsqu'elle s'ouvre d'elle-même sur l'arbre. Nous allons donner la manière dont on fait la pâte ou l'extrait de Roucou.

On retire de dedans la gousse du Roucou, les grains Et sont ce qui les environne : on les écrase avec des pilons de bois dans des canots, qui sont des troncs d'arbres creufés; on jette de l'eau dessus en suffisante quantité, pour que la matiere y trempe; on la laisse pendant six jours, afin que l'eau puille dissoudre la substance rouge qui est adhérente aux grains. On coule ensuite la liqueur, d'abord dans un crible du pays, nommé Hibienet ou Manaret; purs par trois autres cribles plus fiers, faits de jonc ou de grosse toile, dont les trous sont quarrés; on laise égoutter, pendant vingt-quatre heures ce marc, qu'on appelle Roucou cule; puis on le met de nouveau dans un canot qu'on a soin de couvrir, & on l'y laisse fermenter pendant huit jours, pour que ce qui reste de matiere rouge colorante, puisse plus aisement s'en détacher & s'extraire. Pour cela, on jette un peu de nonvelle eau sur la mariere; on l'agire jusqu'à ce qu'elle commence à se gonfier, & à former des bulles d'air, • qui crevent à la lurface; alors on diminue le feu. On laisse réfroidir le Roucou, jusqu'au lendemain matin; on le tire de la chaudiere, & on l'étend dans des cuiffes, que l'on tâche de gurantir de la poussière. Le Roucou séché à l'ombre par le vent, est infiniment plus coloré que celui qu'on expose au Soleil. On a observé que plus on le travaille en grand, plus la couleur en est vive; travaillé en petit, il devione nois. Le Roucou est pur & bien

Est, quand il se dissout entièrement dans l'eau, & qu'il n'y a point de corps étrangers erraus ni précipités, comme dans le Roucou Gigodaine, qui est de mauvaile qualité; & plus encore celui qu'on appelle Roucou bal, terme qui signifie la paille & le bled; parcequ'on s'est servi de vieilles & de nouvelles graines, & quelquesois on y a mêté du rouge d'Inde.

Le Roucou pour être de bonne qualité, doit être couleur de feu, plus vis en dedans qu'en dehors, doux au toucher, d'une bonne consistence, asin qu'il soit marchand & de garde. On donne à cette pâte la forme que

l'on veut, avant que de l'envoyer en Europe.

A l'égard de l'eau roussearre, elle est propre à être jeuée sur de nouvelles graines qu'on vout faire tremper.

On peut retirer du Roucou, une substance rouge beaucoup plus belle, en se contentant de frotter seusement les grains entre les mains dans de l'eau; mais alors on n'en retire qu'une petite quantité d'extrait ou de sécule, qui se précipite & sorme un pain de cire. Rarement on la garde dans cet état, non-seulement parcequ'elle devient trop chere; mais parcequ'on est dans susage d'assoiblir son éclat trop vif, qui offense la vue, avec du Santal en poudre: tel est le Roucou que les Indiens Caraïbes, &c. trempent dans l'huile, avant que de l'employer pour se rougir le corps. Cette espece d'enduit serme les pores, empêche que l'eau de la mer ne fasse des impressions sur leur corps, fait suit les Maringonins & mourir les Chiques.

On fait deux récoltes de Roucou par an, celle d'hiver est la plus abondante. Les Ouvriers qui travaillent à
préparer le Roucou, sont incommodés de maux de tête,
qu'on peut attribuer à l'odeur forre de la graine de Roucon, qui est encore exaltée davantage par les infusions
et macérations. La belle pâte de Roucou devient dure en
Europe, se perd son odeur, qui approche de celle de la
violette. Celle de Cayenne est estimée la meilleure, se
la mieux préparée; les Teinturiers s'en servent : quelques personnes la sont entrer dans la composition du
chocolat. Le Roucou est aussi le contre-poison du suchocolat. Le Roucou est aussi le contrepoison de la contre-poison du suchocolat. Le Roucou est aussi le contrecontre le contre de la Roucou est aussi le contre le cont

très difficile d'en effacer la tache, sur-tout quand il y a eu du mêlange d'huile; le Soleil est plus capable de l'emporter que toutes les lessives; & cette couleur est si extensible, qu'un morceau de linge taché, est capable de tacher toute une lessive.

ROUDOU: voyez Rédoul.

ROUE, poisson qui se trouve dans les mers qui bordent les Royaumes de Congo & d'Angola. Sa forme est ronde: il a deux dents au milieu du corps, & deux trous qui lui servent d'yeux. On s'est assuré qu'il entend & qu'il voit: sa gueule a une ouverture longue d'un empan: sa chair est délicate, & ressemble à celle du veau par sa blancheur: on fait de ses côtes des colliers pour arrêter les hémorrhagies. Quelques Auteurs, entre autres Elien & Jovius, sont mention de poissons cétacées, qu'on appelle Roues; mais ceci a besoin d'être éclairei. Les poissons appellés Lune, Molle ou Meule, se nomment aussi Roue; voyez ces mots.

ROUGÉ BRUN, ou ROUGE DE MONTAGNE,

ou ROUGE D'INDE : voyez à l'article Ochres.

ROUGE-GORGE: voyez Gorge Rouge.

ROUGE HERBE ou BLED NOIR: voyez à l'arricle SARRAZIN.

ROUGE-QUEUE. On donne ce nom au Rossignol de muraille. Celui-ci differe du Rouge-Gorge par ses pieds.

Le grand Rouge-queue est le Merle de rocher. Le Bouvreuil ou Pivoine est aussi une espece de Rouge-queue, dit l'Auteur du Distionnaire des Animaux.

Albin fait mention d'une espece de Rouge-Queur noir, Rubicilla subnigra. Cet oiseau est entierement noir, excepté les bouts de quelques plumes qui

couvrent le ventre, lesquelles sont rouges.

Le Rouge queue de Bengale, Rubicilla Bengalensis. Cet oiseau est un peu plus grand que le grand Rouge-queue. Le bec est fauve; l'iris blanche; la tête noire; le dessous des yeux est garni d'une tousse de plumes écarlates, pointillée de blanc & de noir. Le plumage du dos est brun; celui du ventre, de la poitrine & des cuisses, est blanc. Les jambes & les pieds sont noirs.

Seba cite aussi le Rouge-queux de l'Amérique, Ru-

Rossignol de muraille. Son chant est très harmonieux. Sa tête est ornée d'une crête noire: il a le bec blanc; les yeux luisans; le devant du col marqué d'une tache noire; la poitrine & le ventre bleues; le dos, les ailes & la queue sont d'un rouge écarlate. Les pieds sont assez longs, grêles & bien onglés.

Le ROUGE-QUEUE DE LA CHINE, Rubicilla Sinensis, est de la grandeur de la Linotte rouge. Le bec est épais, court & brun; les yeux sont fauves; la tête & le derrière du col d'un pourpre bleuâtre; le dos est verd; le reste du plumage d'une couleur mélangée de jaune & de verd, & par intervalles d'un rouge sombre & pourpré ou écarlate. Les jambes & les pieds sont jaunes.

ROUGET ou MORRUDE, Rubellio, poisson de mer, à nageoires épineuses, connu dans les poissonneries : on l'appelle, à Marseille, Galline. Il à la figure de l'Hirondelle de mer. Voyez ce mot. Mais il en differe par sa bouche, par la multitude de ses écailles, & par la grandeur de ses nagéoires. Il a le ventre gros ; le reste du corps rouge; la tête grosse, faite en angle. Son muscau est court, & finit par deux aiguillons pointus. Ses yeur sont grands, & garnis en dessus de deux petites pointes; le derriere & le dessus de la tête sinissent aussi en pointe vers la queue. Ce qui couvre les ouies est garni d'aiguillons, & sa peau est déliée. Aux côtés, par le milieu du corps, il a un trait large, couvert d'écailles; & an dos, depuis la 'tête jusqu'à la queue, deux rangs d'écanties pointues", d'on fortent deux nagréties, qui se dressent, comme dans un étui, quand il se répose : il nage l'inver en pleine mer, & approche du rivage en été, il est fort gour mand & mange les potits poil-

Le Rouget est than par-tout se corps, épais, rond, un peur large vérs la queue. Ses obies sont doubles; son palais est jaune; sa chair est ferme, blanche, séche, peu or point gluante; est est de très bon goût. MM. Lémery & Andry disent qu'elle est prolifique. On donne quel-quesois le nom de Rouget au Surmulet. Voyez ce mot.

Ď iij

Kolbe dit qu'il se trouve des Rougers au Cap de Bonne Espérance & à Madagascar. Ce poisson, que les Eupéens y nomment Rosvich, a environ six pouces de songueur, & deux d'épaisseur. On le nomme Rouger, par-

cequ'il est rouge en dehors.

Le Groneau ou Grognaut des Languedociens, se nomme aussi Mulet: il grogne comme un porc. Les Anglois l'appellent Piper, & les Gênois Organo. Ses nageoires sont aussi épineuses; son corps est long, rond & rouge; le dos armé de forts & grands aiguillons; la tête grosse; la bouche large, & garnie de deux especes de cornes: il est couvert d'écailles petites & rudes; il a plus d'os ou d'arrêtes que de chair. Cette chair est dure & séche; mais d'un assez bon goût, si elle est bouillie & mangée avec se vinaigre.

ROUÏLLE. On donne ce nom à une espece d'ochre qui se fait ou naturellement, ou par art, sur quelques métaux exposés à l'air libre, ou humectés continuellement de liqueurs acidulées dans un lieu sermé. Le ser donne une rouille brunâire ou jaunâtre; le cuivre en produit une qui est verte, le plomb une qui est blanchâtre ou grisatre. Voyez de quelle maniere ces rouilles se sor-

ment, au mot Ochres.

ROULANTE. Goedard donne ce nom à une Chenille qui, quand it est rassance de feuilles d'Ancolie, se plie & se retire en forme de boule. Cette Chenille se cache en terre pour travailler à sa métamorphose & de-

venir mouche.

ROULEAU. Les Conchyliologistes donnent ce nom à un coquillage univalve de la forme du Cornet: voyez ce mot. Mais il en differe, étant moins conique, comme rensté dans son milieu, la levre étant épaisse, & ayant les deux extrémités à-peu-près de la même largeur: c'est ce qui lui a fait donner les noms de Cylindre ou d'Olive. La robe du rouleau est souvent des plus agréables à voir par les beaux compartimens dont elle est ornée. On distingue dans cette samille de coquilles, l'Ecorchée, la Tulipe, le Drap orangé, &c.

ROULEUSES. M. de Réaumur appelle ainsi des especes de Chenilles qui roulent des seuilles dans lesquelles elles subissent leur métamorphose. Voyes au mot

ROUPEAU ou BIHOREAU, espece de Héron qui se trouve sur les Gôtes de Bretague: il suit son nid dans

les rochers. Voyez HERON.

ROUSSEAU: nom que les Normands donnent au Pagurus, espece de cancre, dont nous avons parié sous le nom de Cancre squinade, Sa couleur est sousse & souge.

Voyez au mot CANGRE.

ROUSSEROLE OU ROSSIGNOL DE RIVIERE OU ALCYON VOCAL, Alcedo vocalis. On appelle Alcyon deux sortes de Mastiness pécheurs; 3 nous avons parle du premier au mot Marein pecheur : e'aft le plus grand, il est commun en tous lieux. La seconde espece est celui qui de tous les oiseaux de riviere, a le chant le plus agréable, il fréquence les lieux matécageux & le bord des rivieres; il se perche l'été dans les roseaux out il chante mélodieusement & long-tems; son chant est fort varié: il se perche aussi sur les aubnes plansés au bord des eaux; ses pieds sont comme ceux des Grives & des Merles: ses jambes sont de médiocre longueur & de couleur cendrée, ainsi que ses pieds. Cet oiseau est de la grandeur du Proyer; il a le bec tranchant comme celui de la Pie-griéche, il semble être hupé, tant les plumes de dessus sa tête sont longues, il ne vole guere bien, & il bat des ailes à la maniere du Cockevis.

Cet Alcyon vocal est font commun dans le Maine & en Touraine: il fait son nid dans les roseaux, la fomelle y pond cinq à six œuss. Ce nid est à découvert & fort différent de celui du grand Alcyon ou grand Martinet pêcheur, qui le fait en terre sur le bord du ri-

Yage.

ROUSSETTE. Voyer CHIEN VOLANT.

ROUSSETTE, petinoiseau que Belon nomme Lusciniola: il est de la grandeur de la Fauverra, il ne se trouve qu'en certains endroits situés le long des forêts. Son plumage paroît roussante, grivelé à l'estornac, dessus la tête, au tous du col & sur le dos; les plumes de la queue & des aîlos, sont brunes: son bec est pointu, noirâtre & soible: il vit de vermisseaux, il a les bords & le dedant du bec de couleur jaune. Il y a encore une espece d'oiseau Roussette que les François appellent Touquet ou Traquet: voyez ce dernier mot.

ROUSSETTE, poisson à nageoires cartilagineuses,

dont on distingue trois especes.

La premiere est le Catulus major vulgaris de Ray: en la nomme Scorzone à Rome, Pesce Gatto à Venise, & Bounce dans la Province de Cornouaille en Angleterre. Cette Roussette differe du Chien de mer parson dos qui est plus large, par son museau qui est plus court, & plus obtus, par sa bouche qui n'est pas avancée, par sa peau rousse, marquée de beaucoup de petits points noirs, & qui est bien plus dure que celle du Chien de mer.

La seconde est le Catulus minor vulgaris, elle est beaucoup plus petite, plus menue & plus allongée que la précédente; sa couleur est plus claire & plus teinte en rouge: elle y a sur sa peau beaucoup de petites taches, en partie brunes, en partie blanches, & éparses çà & là sans aucun ordre. Celle qui est dans notre Cabinet est presque ronde; elle a cinq pieds huit pouces de long la gueule arrondie & garnie à chaque machoire de huit rangs de petites dents triangulaires, tranchantes & crenclées: sa queue n'est point fourchue comme dans le Requin, mais elle a également une forte arrête de quatorze pouces de long. Ce poisson a sept nageoires, les deux pectorales forment une étendue de trente-deux pouces, celle du dos qui correspond aux nageoires du ventre a près de huit pouces, les autres sont petites: ce poisson est d'une jolie forme.

La trossieme espece est le Catulus saxatilis: elle differe de la premiere par sa couleur cendrée, par ses plus grandes taches, quoique moins nombreuses; son museau est plus long & plus épais: ses narines sont très éloignées de sa bouche: il n'a point de nageoires jointes à l'anus; elles en sont séparées, & celle qui est placée au dessous en est

plus proche que dans la premiere espece.

Dans les tems que les peaux de Chien de mer sont rares, & que celles de Roussette sont communes, on fait souvent passer celles-ci pour les premieres avec l'épithete de douce. Il y a cependant une assez grande différence coriace, toujours brune, & celle de la Roussette est de dissérentes couleurs, toujours garnie de petites étoiles sur le dos. On apporte la peau de Roussette de la Hougue en Basse-Normandie; elles sont aussi plus petites que celles des Chiens de mer; elles ne sont presque point rudes au toucher. Les Gaîniers s'en servent pour garnir des étuis de toutes sortes d'ustensilos: c'est avec ces peaux teintes en vert que se fait le Galluchat si en vogue à Paris.

ROUVRE ou ROBRE, espece de Chêne. Voyez

ROUX on ROURE DES CORROYEURS, Voyez Sumach.

RUBAN D'EAU, Sparganium, est une plante aquatique dont on distingue trois especes: la premiere est le Sparganium ramosum des Botanistes : ses racines sont sibrees, noires & rampantes: elles poussent des seuilles longues d'environ deux pieds, étroites, pointues, rudes, coupantes, ayant le dos élevé, & d'une saveur douce: il s'éleve d'entr'elles des tiges hautes de trois pieds, rondes, lisses, tortueuses, pleines de moëlle blanche, & rameules: ses fleurs sont des bouquets attachés saus queue aux nœuds des rameaux en façon d'asperge, de couleur blanche & rougeâtre : elles ne laissent après elles aucuns fruits ni semences; mais il naît séparément aux sommités des tiges des fruits arrondis, disposés en maniere de tête épineule, gros comme des grains d'orge, de couleur herbeule, & remplis d'une matiere farineule. Cette plante croît, ainsi que la suivante, aux lieux marecageux, aux bords des rivieres & le long des ruisseaux; elles portent leurs fruits aux mois de Juillet & d'Août. La seconde espece est le Sparganium non ramosum : elle est moins grande que la précédente; elle ne pousse aucons rameaux, & ses seuilles sont un peu plus larges. La troisieme espece est le Sparganium minimum : elle est plus rare que les deux précédentes; elle croît dans certains sossés bourbeux où l'eau a été desséchée pendant l'été par le Soleil: c'est une petite plante basse qui pousse une tige, au haut de laquelle naissent un, deux ou trois fruits comme en la premiere espece; cette tige est ensource de quatre ou cinq seuilles étroites qui la surpassent en hauteur.

Les racines de ces plantes sont estimées sudorisiques, & propres contre la morsure des Serpens: on se servoit autresois de ses seuilles en place de bandelettes pour emmailloter les ensans.

RUBAN, ou TÆNIA MARIN. Poisson de mer dont on distingue plusieurs especes. La premiere est le Vitta des Latins: on l'appelle Copole à Rome, & Flambo en Languedoc, parcequ'il est rouge & de couleur de seu. C'est un poisson long, étreit & slexible: nous en avons parlé au mot Flambeau. Ray & Rondelet ne sont pas d'accord sur la description de ce poisson.

La seconde espece est le Tania falx des Venitiens.

La troisseme ost le Tania serpens rubescens.

La quatrieme a également des bandelettes rouges sur la peau comme le précédent, & ressemble assez à la première espece de Ruban; mais outre les nageoires qu'il a aux ouies, il en a deux autres de couleur rouge audessous de la machoire inférieure: il a encore cinq taches rouges & rondes sur le corps: il n'a ni écailles ni aiguillons. Ce poisson est blanc, son cœur est applati, sa chair est dure, gluante, & n'est pas bonne à manger.

Des Auteurs font encore mention d'autres especes de Rubans de mer, qui toutes semblent être de la même

espece que le Flambeau. Voyez ce mot.

Il ne faut pas comprendre sous ce nom Fania marin, l'espece de ver plat dont nous parlerons au mot VER SOLITAIRE.

RUBAN, espece de coquillage univalve que M. d'Argenville met dans la famille des Vis. Voyez ce mot.

RUBARBE. Voyez RHUBARBE.

RUBELINE ou ROUGE GORGE: woyez GORGE ROUGE.

RUBIS, Gemma rubina, est une très belle pierre précieuse, diaphane, brillante, resplendissante, & d'un rouge très agréable. Le Rubis est, après le Diamant, l'espece de pierrerie la plus dure: il n'est point attaqué par la lime; il resiste puissamment à la plus grande violence du seu, même solaire: il ne sait que s'y amollir. Foyez-le dérail des expériences saites à co sujet à Florence dans la nouvelle Edition Françoise des Œuvres de Henchel, in-4°. sur la fin. On rencontre cette pierre sous une forme, on ovale, ou octogone, tantôt dans un sable rouge, tantôt dans une serpentine, & tantôt dans une roche grisatre & rongeâtre aux Indes. Les Rubis de Bohême & de Silésie se trouvent dans du quartz & dans du grès. On soupçonne que les Rubis tiennent leur couleur du ser.

les Lapidaires distinguent quatre sortes de Rubis;

favoir,

couleur est d'un rouge vif de cochenille ou de cerise. Wallerius dit que lorsque sa teinte est d'un rouge vif de sang, & qu'il pese au-delà de 20 karats, alors on l'appelle Escarboucle: c'est l'Antheax des Anciens. L'Escarboucle doit être d'un incarnat vif, & brillant comme un charbon allumé: on le trouve dans les montagnes de Cambaya, de Bisnagar, & de Capelan, situées dans les Royaumes d'Ava & de Pegu.

2°. Le Rubis Balais, Rubinus Balassus. Sa couleur cht d'un rouge clair ou rose, quelquesois orangée, & mêlée d'une petite nuance bleue, qui fait que cette pierre tire un peu sur le cramoisi ou le violet: c'est le moins dur des Rubis. On nous l'apporte communément de Si-ksie, du Mexique & du Biesil: il ressemble beaucoup au Rubis sait avec la Topaze du Bresil. Voyez ce mot.

3°. Le Rubis Spinel, Rubinus Spinellus. Sa couleur est d'un rouge clair très foible; étant poli il a un feu très agréable & très ami de l'œil: il est plus dur que le précédent, cependant il n'en a pas l'éclat: on nous l'apporte de la Bohême, de la Silésie, de la Hongrie, & quelquefois du Bresil.

4°. Le Rubicelle ou perm Rubis, Rubicellus. Il est d'un rouge pâle tirant sur le jaune de paille: c'est le moins recherché des Rubis. Sa couleur ne resiste guéres au seu; il est cependant susceptible d'un beau posi qui releve un peu son éclar: on trouve cette pierre dans le

Bresil.

RUBIS DE ROCHE, Rubinus rupium. On donne ce nom à une espece de Grenat fort dur, d'un beau rouge mêté de violet ou de groz bleu. Voyez GRENAT.

RUBIS ou RUBINE D'ARSENIC: voyez ReALGAR. On dit aussi Rubine d'argent, c'est la Mine d'argent rouge; & Rubine de Zinc, c'est la Blinde pouge. Voyez
ces mots.

RUBRIQUE, ou RUBRICA, ou SANGUINE A CRAYON. Espece d'ochre de ser V. CRAYON ROUGE.

RUCHE. Voyez dans l'Histoire de l'Abeille ordinaire celle de l'Abeille bourdon, & celle des Guepes au mot Guepe.

RUCHE MARINE ou AQUATIQUE. Pison a décrit cette Ruche, qui n'est autre chose qu'une éponge aquatique.

Swammerdam croit que des Mouches aquatiques, qui ont dans la bouche, comme les autres insectes aquatiques, un aiguillon avec lequel elles se désendent lorsqu'on veut les toucher, & qui ont été décrites très exactement par Aldrovande sous le nom d'Abeilles amphibies, & par Jonston sous le nom d'Abeilles sauvages; sont les insectes qui logent dans ces Ruches. Mousset appelle ces Mouches Notonesta, parcequ'elles nagent sur le dos & non sur le ventre.

RUE, Ruta. Plante dont l'odeur est très forte, & qui est estimée par les grandes propriétés qu'elle possede. On en distingue principalement de deux especes; savoir,

la Rue des jandins & la grande Rue sauvage.

La Rue des Jardins, Ruta domestica, pousse des tiges en maniere d'arbrisseau à la hauteur de quatre ou cinq pieds, qui sont garnies de seuilles partagées en plu-sieurs segmens; petites, oblongues, charnues, un peu grosses, lisses, d'une couleur de verd de mer, rangées par paire sur une côte terminée par une seule séuillé. Ses sieurs naissent aux extrémités des branches s'elles sont à quatre seuilles un peu ovales, de couleur jantie pâle: aux sieurs succedent des fruits composés de quatre capsules assemblées contre un noyau, qui rensement chacunes plusieurs semences anguleuses, ou en sont et rein. Toute la plante a une odeur désagréable, un goût âcre & amer: elle sieurit en suin, & reste verte tout l'hiver jusqu'au printems, saison pendant laquelle les vieilles seuilles sont place aux nouvelles.

La Rue sauvage ou de montagne, Ruta sylvestris, differe de l'autre, en ce qu'elle est plus petite dans toutes ses parties. Cette plante crost dans nos Provinces méridionales, aux lieux rudes, pierreux & montagneux, exposés au Soleil, & particulierement aux environs de

Montpellier.

On regarde la Rue comme incisive, atténuante & discussive, propre pour exciter les mois aux semmes, lorsque cette plante est prise en insusion en petite quantité; elle sait même avorter. Quoique l'odeur de cette plante nous paroisse désagréable, les Allemands, les Anglois, les Hollandois la sont entrer dans plusieurs ragouts.

On dir que les feuilles de Rue mangées sont propres à guérir les écrouelles; on peut aussi avoir recours au suc dépuré. Deux cuillerées de ce suc, bues le matin à jeun, sont estimées un remede très utile dans les maladies contagienses pour se garantir du manvais air. La conserve de Rue est aussi très bonne dans ces cas là : l'huile dans laquelle on a fait insuser des feuilles de Rue, est vermisuge : la décochion de ses feuilles est un excellent gargarisme pour les gencives des Scorbutiques, & pour ceux qui sont attaqués de la petite vérole; ensin on les emploie en insusion contre la morsure des chiens enragés : les seuilles de Rue entrent dans la composition du vinaigre des quatre voleurs.

RUE DE CHEVRE, Galega, est une plante qui crost naturellement en Italie aux lieux gras & humides, mais que nous cultivons dans nos jardins. Ses racines sont menues, rampantes, & quelques-unes germent tous les ans au printems: ses tiges sont cannelées, hautes de trois pieds, creuses & branchues: ses seuilles ressemblent à celles de la vesce; elles sont munies d'une petite épine molle à leur extrémité: ses sleurs forment un long épi; elles sont pendantes, légumineuses, & d'une couleur bleuâtre: il leur succede des gousses arrondies, menues, longuettes, lesquelles contiennent plusieurs graines oblongues, en sorme de rein. Cette plante est un sudo-risique très célebre contre le poison pestilentiel, les petéchies, l'épilepsie, les morsures des serpens, & contre les lombries: on la prescrit dans les bouillons alexiteres.

RUFFE. Poisson à nageoires épineuses, du genre des

Perches. Voyez ce mot.

Le poisson que les Anglois nomment ains, a la partie

:

7.7

autour des ouies reluisante comme de l'or, on l'appelle quelquesois Perche dorée; mais elle est plus grande que la Perche, & n'a point de bandes noises qui traversent. Ses écailles sont petites, taillées en rond, frangées: son dos est d'un verd qui tire sur le jaune sale; le bas est d'un jaune pâle: le dos, le haut des côtés, la queue & les nageoires sont marqués de points noirs.

RUMIGI. Voyez RHASUT.

RUMINANS, Ruminales. Les Naturalistes donnent ce nom à des animaux qui remâchent leur nourriture, & qui l'avalent ensuite. Il y en a, dit Peyerus, qui sont vrais Ruminans, & d'autres qui n'ont que l'apparence de l'être, ou qui ne le sont pas tout à-sait. L'Auteur, en parcourant toutes les dissérentes classes des animaux, trouve des insectes, des animaux aquatiques, des oiseaux & des quadrupedes Ruminans. Les insectes, qui ont plansieurs ventrieules, & qui se nourrissent d'herbages, ont, dit-il, la faculté de ruminer; tels sont les Grillons-Taupes, les Guépes, les Bourdons, les Abeilles, les Sauterelles & d'autres. Parmi les aquatiques, qui passent pour ruminer, ce sont les Ecrevisses de mer, les Cancres & les Homards, qui ont plusieurs ventricules.

Les Anciens ont dit que le Scare est un poisson ruminant : c'est ce que dit aussi Ovide dans ces deux vers.

As contra herbost pisces laxantur arend,
Un scarus, epustas solut qui ruminat escas.

Il y a des poissons on des amphibies qui sont quelque chose d'analogue à la rumination, & qui n'avalent pas tout d'un coup la nourrieure qu'ils prennent; mais ruminent ils exactement? c'est ce qu'on ne sauroit assimmer. Tout ce qu'on peut dire, c'est que la faculté de ruminer ne provient que de la pluratité des ventricules: l'on peut moins se tromper dans un quadrupade que dans un oifeau qui a un jabor, un goser & un ventre; routes parties qui sont, selon quelques-uns, l'ossice de la rumination. Ceux qui imitent les animaix ruminans, broyent, dans leur bec, la nourriture qu'ils prennent : elle descend ensuite dans leur jabot, où elle devient une qualle : ils la dégorgent pour en nourrir leurs petits;

sels sont le Pélican qui a un grand sac, la Cigogne, le Héron, le Pigeon, la Tourterelle, & les autres oiseaux qui dégorgent leur nourriture pour la donner à leurs

petits.

Les quadrupedes vraiment Ruminans, sont bisulces, ou animaux à pieds fourchus. Les dents leur tombest pour repousser dans un certain âge. Peyerus établit quatre genres de ces bisulces ruminans; le genre de Bœufs, celui des Cerfs, celui des Brebis & celui des Chevres, Pans le premier genre, on compte le Taureau, les Bœufs sauvages, qu'on voit en Dardanie, en Médie, en Thrace & ailleurs, tels que l'Usus, le Bison & le Bosalus, dont parle Aristote. (Voyez de quelle maniere le Bouf rumine au mot TAUREAU.) Du second genre sont le Tarandus ou Rhenne, le Daim & le Chevreuil. Du troiseme sont le Bélier. Du quarrieme sont le Bonc, le Chamois & la Gazelle. Plusieurs Auteurs mettent le Rhisocetos & le Chameau parmi tes animaux ruminans. Il y a parmi les quadrupedes digités des animaux qui sont aussi Ruminans, comme le Lievre, le Lapin, la Marmone, &c.

L'homme n'est point du nombre des animaux rumipans; cependant Peyerus (pag. 163) d'après Fabricius Aquapendente, cite plusieurs hommes & plusieurs femmes qui ruminoieut. Le promier étoit un noble Habitant de Padoue; le second, un Moine Bénédictin de de la même ville. Celui-ci, digéroit promptement, & avoit conjours faim : il mourut de pourriture. Le croiseme ésoit un pauvre particulier de Gênes, qui, l'âge de deux ans ayant perdu sa mere, fut nourni du lait d'une vache qu'il tettoit, & il vécut jusqu'à cinquanto ans en ruminant soujours. Le quatrieme fut un homme de Masiembourg, qui étoit très vorace: il avaloit sout d'un coup; & les alimens s'étant cuits dans son venerionle, il les faisoit remonter aisément, & les ruminoit à la maniere des quadrupedes. Le cinquieme ésoit un Suédois, qui, une demie-heure après ses repas, le retiroit dans un coin pour rebroyer & remâchet ce qu'il avoit pris. Le sixieme étoit un Anglois, qui. use heure ou deux après qu'il avoit quitté la table, ruminoit, mais sans avoir aucun mauvais rapport commo

le précédent. Le septieme exemple cité, est une jeune sille qui ne ruminoit pas avec plaisir, comme ceux dont on vient de parler. Voyez Ephémér. des Cur. de la Nat. Tom. I, p. 160. Le dernier exemple que Peyerus cite des gens qui ruminent, sont un riche paysan de la Suisse, qui, pendant toute sa vie, rumina avec plaisir; & une femme du même pays. On nous a montré à Chour en Suisse, un homme qui étoit goëtreux, ventriloque ou gastri-mithe & ruminant.

On lit (dans les Affiches de 1754) qu'il mourut, en cette année, à Bristol en Angleterre, un homme qui ruminoit comme les animaux à qui la Nature a donné cette propriété nécessaire à leur conservation. Lorsqu'il étoit un jour sans ruminer, il tomboit malade; il avoit apporté en naissant cette étrange singularité; & il la tenoit de son pere, aussi sujet à ruminer, mais beaucoup moins

régulierement.

On peut consulter l'Ouvrage de Peyerus: c'est un Traité latin, imprimé à Basse en 1685, on y verra les dissérens ventricules qu'ont certains animaux: il y en a, dit-il, qui en ont jusqu'à quatre, savoir, le Venter, le Reticulus, l'Erinaceus & le Persestibile: c'est dans ce dernier ventre que la nourriture prise se transsorme en chyse.

RUND-FISC: voyez au mot Morue.

RUSC: voyez Houx frelon.

RUSMA est une pierre minérale, attramentaire, c'està-dire vitriolique, dont le tissu & la couleur ressemblent beaucoup à du mâche-ser. Bellonius rapporte en avoir vû une mine dans la Galatie, aujourd'hui visse de

Cute, où il est abondamment répandu.

Tous les Naturalistes, qui ont fait mention de cette substance minérale, l'ont regardée comme un caustique, qui, entr'autres usages, est très propre pour détruire le poil. Le Busma est essectivement un dépilatoire si constant, & tellement en usage chez les Turcs de l'un & l'antre sexe, que le Grand Seigneur, au rapport de Pomet, en tire plus de trente mille ducats par an. Les Marchands de Constantinople en sont passer une grande quantité dans le reste de l'Orient, même jusqu'en Asie-Ce dépilatoire est très rare en France; on l'y vend au poids

Rusina nous étoit connu, on le préféreroit à la siqueur faite de chaux & d'orpiment, dont on se sert pour les mêmes sins, parcequ'il a, dit il, plus de verru, & qu'on

peut s'en servir sans danger.

Nous conservons, dans notre Cabinet, quelques morceaux de Rusma, que M. *** Médecin de Sa Hautesse, nous a envoyés en 1753. Rien ne ressemble mieux
an Calchiris de Suede, même goûr, même tissu; mais
le Rusma est d'une couleur plus foncée. Si l'on en jerre
quelques grains sur les charbons ardens, il en part ausse
tot une vapeur qui sait soupconner que c'est un Calchins minéralisé par le soufre se par l'arsenic. Vayer Calchins minéralisé par le soufre se par l'arsenic. Vayer Calchicentres, sous le nom tie Colgothar.

RYZ. Voyez Ris.

SAA

SAB

SAAMOUNA: voyez Fromager.

SABDARIFFA, est une espece de Kermie de l'Amérique, qui pousse une rige haute de trois ou quatre pieds, droite, cannelée, purpurine, rameuse, garnie de seuil-les larges, amples comme celles de la vigne, parragées en plusieurs parties dentelées: ses sleurs sont grandes & tout-à-fait semblables à celles de la Mauve, de couleur blanche, pâle, & purpurine noirâtre. A ces sleurs succedent des fruits oblongs, pointus, remplis de semences rondes: sa racine est sibreuse. On cultive cette plante aux Indes, dans les jardins; elle est pleine, dit Lémery, d'un suc visqueux, semblable à celui de la Mauve: on mange sa semence comme une graine légumineuse. Toute la plante est estimée émolliente, résolutive, pectorale, apéritive, & propre pour la gravelle, étant prise en décoction.

SABINE ou SAVINIER, Sabina. La Sabine est un petit arbuste qui porte des seurs mâles & des seurs se-melles sur dissérens pieds. Les seurs mâles, qui sont toutes composées d'étamines, sont grouppées trois à trois sur un filet commun, & forment par leur assemblage un chaton conique & écailleux. Les seurs semelles sont composées d'un pistile & d'un embrion, qui devient une baie charnue, arrondie, relevée de petites éminences qui paroissent, par leur extrémité, être des écailles immédiatement collées sur le fruit. On trouve dans la baie trois semences ou noyaux, convexes d'un côté, &

applatis sur les faces qui se touchent.

Cette description convient également au Génevrier, au Cedre, à la Sabine: ce qui a, sans doute, engagé

M. Linnæus à n'en faire qu'un seule genre.

On distingue plusieurs especes de Sabines, l'une à feuilles de Tamaris, l'autre à feuilles de Cyprès, & une autre à feuilles panachées. Ces arbrisseaux ne quittent point leurs seuilles pendant l'hiver; c'est pourquoi ils sont très propres à mettre dans les bosquets d'hiver.

La Sabine est très pénétrante & très apéritive; elle

excite puissamment les mois aux semmes; il sustit quelquesois d'en mettre dans la chaussure pour cet esset: elle
provoque la sortie du sœtus & de l'arrière-faix. On doix
ètre fort circonspect dans l'usage de cette plante qui
peut être regardée comme un des plus puissans & des
plus dangereux emmenagogues. Quant à l'usage extérieur de la Sabine, on la regarde comme détersive & résolutive: on l'applique avec succès sur les Loupes, après
l'avoir sait bouillir dans le vinaigre. On emploie les
seuilles de cette plante, réduites en poudre pour déterger
les ulceres, pour guérir la galle & la teigne; & on la
mele avec du sel & de l'huile d'olive, ce cataplasme résout aussi très bien les tumeurs des Chevaux & des Brebis:

SABLE, Arena. On donne en général ce nom à des corps secs, durs au toucher, graveleux, impénétrables à l'eau, & dont les parties ou masses ont peu d'adhérence. Les Naturalistes sont fort embarrasses d'assigner un rang qui convienne à la nature & à la propriété des sables, attendu que l'on ne peut les regarder que comme des débris de plus grandes pierres, ou comme de premiers matériaux de la formation des pierres. En esset, du grais brisé devient du sable; & celui-ci sert, pour ainsi dire, de base à la plupart des pierres, & sur-tout au grais au moins il y en a toujours de mêlé. Tant de considérations nous ont fait placer le sable, dans la disposition synoprique de notre Minéralogie, entre les terres & les pierres.

Au reste, l'on donne aujourd'hui le nom de sable à des substances pierreuses, grainelées, & qui varient beau-coup dans leurs propriétés: l'on en trouve de quartzeux,

de calcaire & d'argilleux.

Sous le nom de Sable de pierres on comprend le Gravier ou gros Sable, dont on se sert pour affermir les grands chemins, les chaussées; il est composé de diffé-

rentes pierres, spath, quartz, &c.

Sous le nom de Sables vitristables, on renserme celui qui est composé de fragmens de silex & de quartz. On se sert de ce dernier dans la composition de la terre à sayance, de certaines porcelaines, des glaces, même pour netroyer le verre, pour polir le marbre, l'albâtre, & c. pour tenir le vin au frais : c'est ce même sable dont la

pature se sert souvent pour filtrer les eaux souterraines, ou qui le trouvant dans certaines terres, les rend meubles & fertiles: il a encore la propriété de donner de la

dureré aux ciments, à la brique, &c.

Sous le nom de Sablon, on comprend le Sable en poussiere, dont on se ser pour nettoyer les chaudrons & noute la batterie de cuisine; le sable stérile ou mouvant qu'on emploie, sorsque le grain en est égal & peu farineux, pour faire des horloges horaires, si utiles dans les voyages de mer, pour marquer le sillage; le Sable volant, qui est d'une ténuité extrême, & qu'on trouve en Scanie, dans les abymes où des voyageurs sont ensevelis pour toujours.

Sous le nom impropre de Sables calcaires ou Coquilliers, on comprend la terre appellée Falun ou Cran, laquelle n'est qu'un tritus de coquilles marines ou de madrepores, dont on se sert pour fertiliser les terres. Voy. Falun. Le spath calcaire réduit en poussiere grainelée.

donne aussi un sable calcaire.

Sous le nom de Sable argilleux on renferme le Sable des Fondeurs; tel est celui de Fontenai aux-Roses, près de Paris, lequel est très propre pour saire des moules qui n'occasionnent sur les pieces sondues, ni des inégalités, ni des gersures. On regarde encore les paillettes de Mica & de Talc & autres parties pierreuses grainelées, comme du genre des sables argilleux. On s'en sert pour mettre sur l'écriture; on en sépare auparavant les parties ter-reuses par le lavage. A l'égard du sable de Pouzzol dont on se sert pour cimenter les édisces qu'on construit dans l'eau, nous en avons parlé à l'article Pozzolanz.

Sous le nom de Sables métalliques on comprend ces amas de parties métalliques de différentes natures & formes, qui sont plus ou moins riches, & qu'on trouve sur les havres ou gréves de la mer. Ces sables contiennent d'autant plus de métal, que les endroits d'où ils ont été désachés & chariés par les eaux, sont plus éloignés du lieu où on les trouve; quelquesois on rencontre ces Sables par couches dans les cavités de la terre; ils donnent naissance aux mines de transport. Voyez ce mot. Si ces Sables ne sont pas réellement métalliques, mais simplement colosés, alors, quand on les exposera au seu, leur couleux

disparoîtra pour la plus grande partie. On trouve du sable détain sur la gréve du port de l'Orient; du Sable serrugineux, sur celle de Saint-Quay, près Saint-Brieux, en Bretagne; du sable de cuivre, sur celles de Saint-Domingue; du sable d'or, dans plusieurs rivieres. Voy. au mot Or.

L'on sent bien que les Sables étant comme les débris, des pierres, de dissérente nature, ils doivent varier à l'insini. C'est ainsi qu'un granite donne, en se détruisant, un Sable composé de quartz, de mica & de Feld-spath, quelquesois de spatz sustble: voyez GRANITE. Il est donc trop difficile d'assigner des limites précises à la nature des Sables.

Lorsque le Sable est de la grosseur d'une feve ou d'un pois, on l'appelle Gravier, Saburta; d'un grain de millet, c'est le Sable Perlé, Sabulum; d'un grain de pavot, c'est le Sable nece ou le Sable Horaire, Arena; à peine palpable, c'est le Sable volant, Arena volatilis.

On peut encore distinguer le Sable, par le lieu où on le trouve, en sable de terre ou de montagne, qui est ordinairement coloré en jaune; en Sable de rivière, qui est de la nature des pierres qu'elle charrie; & en Sable de mer, qui est aussi de la nature des rochers qui bordent ses parages, & où l'on trouve toujours des fragmens de coquilles qui lui sont saire en partie esservescence avec les acides: voyez notre Minéralogie.

Les bancs de Sable de mer qui sont au confluent des rivieres, y sont apportés par le courant des fleuves : le sable des Dunes est accumulé par les vagues de la mer,

& par la violence des vents.

SABLE est un poisson que les Habitans de Congo appellent Ivoire. Les Negres en font tant de cas, qu'il est désendu de faire usage de sa peau, sans la permission du Roi. Chaque Sable vaux un esclave. Hist. génér. des Voyag. Liv. XIII, pag. 245.

SABLON. À la Rochelle, on donne ce nom à une espece de Limaçon operculé, à bouche demi-ronde: c'est une espece de Natice, qui ressemble un peu au

Vignot du Poitou.

SABLONEUX DE SURINAM. Voyez Ammodite.

SABOT, ou SOULIER DE NOTRE-DAME, Calceolus marianus, est une plante qui croît sur les montagnes, dans les forêts & dans les bois. Sa racine est grosse & sibreuse: elle pousse une tige haute d'environ un pied portant quelques seuilles larges, alternes, & ressemblantes à celles du plantain Son sommet est garni d'une fleur ou deux, composée de six seuilles inégales; cinq occupent le haut, & la sixieme, plus ample, représente, en quelque maniere, un sabot; elle est jaune ou purpurine. A ceue seur succede un fruit qui a la sigure d'une lanterne à trois côtés, & qui contient des semences planterne à trois côtés, & qui contient des semences planterne de la sciure de bois. Cette plante est détersive & vulnéraire, employée extérieurement.

SABOT, Turbo, est un Limaçon de mer, operculé, à bouche applatie: il a la figure d'un cône renversé. Cette configuration & la proportion du poids fait que cette coquille ne peut guere se renverser quand l'animal rampe. M. d'Argenville désigne dissèrens Sabots sous les noms de Toit Chinois ou Pagode ou Cul - de - Lampe, le Bouton de la Chine, la Lampe antique, la Pie, l'Eperon & la Sorciere. En examinant ce qui caractérise ces dissérentes coquilles, nous trouvons quelque difficulté à les ranger dans le genre que cet Auteur leur assimple. Les Trompes & les Toupies sont aussi des Sabots avoyez ces mots. Mais M. Adanson distingue les Sabots d'avec les Toupies. Voyez Hist. des Coquill, du Sénegal.

SACA est un chat sauvage de l'Isse de Madagascar, qui a communément la queue toute recroquevillée : il s'en trouve de très beaux, qu'on prend facilement lorsqu'ils cherchent à s'accoupler avec les chats domestiques.

SACRE, voyez à l'article FAUCON. On donne le nom de Sacret-tiercelet à la femelle du Faucon-Sacre, contro

l'usage observé pour les autres oiseaux de proie.

SAFRAN, Croçus sativus. Le grand usage que l'on fait du Safran pour la Médecine, l'emploi que plusieurs Nations en font dans l'assaisonnement de leurs mets les plus ordinaires, & la consommation qui s'en fait dans la teinture, rendent cette plante assez intéressante pour que nous en parlions avec quelque détail, d'après M. Dunhamel.

La racine du Safran est tubéreuse, charnue, de la

1

großeur d'une aveline, & quelquéfois d'une noix, revême de quelques tiges arides, roussatres. De cette racines'élevent cinq ou huit femilles, longues de six ou huit Pouces, très étroites, d'un verd foncé. Parmi ces feuilles s'éleve une tige courte, qui soutient une seule fleur en lys, d'une seule piece, évalés à sa partie supérieure, & divisée en six segmens arrondis. de couleur de gris de lia fort tendre; les champs qui en font remplis sont très' agréables à la vue. Il sont du fond de la sleur trois étamines, dont les sommets sont jausatres; & un pistile blanchâtre, qui se partage comme en trois branches, larges à leur extrêmité supérieure, & découpées en forme de crête, charnues, d'un rouge foncé, & somme de couleur vive d'orange; lesquelles sont appeliées, par excellence, du nom de Safran: c'est pour la récolte de cette seule partie, que l'on cultive cette plante. L'embryon qui soutient la sleur, se change en un fruit oblong, à trois angles, partagé en trois loges, qui contiennent des semences arrondies.

Il y a aussi plusieurs especes de Safrans qui seurissent au printems, & qu'on ne cultive que pour en avoir les seurs qui sont sort agréables. L'espece dont nous traitons iti & qui a les usages particuliers dont nous avons parlé, seurir en automne.

Le Safran se multiplie très aisément, par le moyen de ses bulbes, qui croissent tous les ans en grande quantité. On plante ces bulbes au printems dans une terre bien ameublie, dans des sillons paralleles, espacés de six ou sept pouces; on met ces bulbes en terre, à un pouce de distance les unes des autres, & on les recouvre de six pouces de terre. Les terres dans lesquelles le Safran se plaît le plus, sont les terres noires, légenes, un peus sabloneuses, & les terres roussatres.

Ces oignons, ainsi que ceux de toutes les sieurs, se sortissent dans les terres sortes qui ont de la substance, mais les sieurs deviennent plus belles dans les terres légeres & maigres. On trouve dans la même terre deux sontes d'oignons; les uns larges & applatis, sournissent plus de cayeux; les autres arrondis, donnent plus de sieurs. Les bulbes ne produisent que des seuilles dans l'année où elles ont été plantées, & des sieurs l'année suivante au elles ont été plantées, & des sieurs l'année suivante au

mois d'Octabre's ces flouis ne durent qu'un ou deux jourse après qu'elles sont épasouisses quand les flours sont tout basse, il mant des feuilles iqui sont vertes pendant tout l'hivet ancilles sechenostés pendent au printents, sont parodifent jamais pendant l'été quantont qu'un étamp de Salianis dans ces saisons, parois comme une jachère.

Lo Saftan maite dans laptopare des pays, soit chituds, foit froids de constituid de la Proposition de la langue, en Plongrie, en Plongrie, en Allemagne, cur Angletetre, constanted, dans plusieurs Prounce de la firmace, dans la Enyenne y dans le Languedoc, dans la Garinois a dans la Pormandle. Le Sufran
du Grashum passe ici pour de monteur, se on le substitue avac haisona celui d'Orient; que l'on à coutante de donander dans les Pharmineopées;

in faction of the following in found for the fact in factor in formation of the factor in the factor

- Les flems de Safranc de montreux pluter ou plutard, suivant que les automnes sont seches ou humides; chaudes pussiruides Paanders la fin de Septembre, il surviene des pluies douves que qu'ils y joint un air chaud, les flems parcifient avec and abondance extraordinaire; tousibes anaciaseles classipsessibilität fire reconverts d'un tapis gris de lin : c'est alors que les Paysans effont de reprominout minuitzemakiespenatifici biffqu'il furvient des phicp &idu vene, on an perdibenneoup. Je file fouviens quintime années, dit Mar Duhannel?; il farvint de forces gelécszapoes que les prenintères fleurs avoient été éplichées; Si que l'on fin près de quanze jours lans en voir pafloftre de nouvelles. On croyoit que la récolie était filié : filais là cents & étant adpirei y les fleuts repartirent les fines spossies, autres. Ordinatementila técoire de Safrah dure trois semaines ou un Mois. Dans le fort de la récoste, on recueille les feure fer et matte, avant tilfelfes ferene épannilisi: belles du unani lont toujours plus férmes; caral parett que le sefettiff, sous plante autommale, choir plus pendant la Mult que pendant le jour. Zorfque les fleurs l'Off Want pontes à la filaifon, les femmesséparent adrestement le pistife de la fleut, évicant de le couper ni trop haut il trop bas, afin de ne point daifferede blade ; st de ne ponicosper non plus au destits

de la division des stigmanes. On distingue à ce petit bout blanc, lorsqu'il en reste, le vrai Safran, d'avec le Safranum, que les Paysans y mélent quelque sois. Les Acheteurs redouteur sur-tout de trouver dans le Safran des fragmens de pétales, parocque ses parries qui se moissillent, lui communiquent une mauvaise odour.

Dans le tems de la récolte, on voit transporter dans les Villes & Villages voisins, où on ne recueille point de Safran, des charretées de Safran à éplucher. A mesure qu'on épluche le Safran, il faux le sière sécher au seu. Pour cer effer, dans le Gaunois on le met sur des tamis de crin suspendus, au dessous desquels on met de la braise : la beauxé du Safran dépend de la maniere dont il est desséché. Quand le Safran est bien sec, on le serre dans du papier & dans des boîtes : il faut cinq livres de Safran verd, pour en faire une livre de fec. Quand les Paysans sont près de le vendre, ils merrent leurs bostes à la cave pour en augmenter le poids. Le prix du 9afran est fort diminue depuis quelque rems, tai on le vendoit autrefois jusqu'à vingt écus la livre; & maintenant, il ne vaut communément que viugt ou vingt-un livres. La premiere aunée un arpent produit au plus quatre livres de Safran sec; mais la seconde & la troineme, il en donne jusda'à vinge.

Maladies des oignons de Safran.

On en distingue trois principales; 1º. celle qu'en nom-

me le Fausset, 2°. le Tacon, 3º. la More.

Le Fausset est une production monstrueuse, en sorme de Navet, qui arrête la végétation du jeune oignon dont elle s'approprié la substance: cette maladie sait par consequent un obstacle à la multiplication des oignons; mais on peut enlever ce mal par l'amputation, lorsqu'on leve les oignons au bout de trois ans, pour séparer les hulbes.

Le Tacon est une uni qui attaque le corps même de l'oignon, & qui ne se diamisélle pas sur les enveloppes. Les oignons sont plus sujets à être attaqués de cette maludie dans les terres roussairés; on enleve la partie ulcétée, lorsque l'ulcète n'a pas pénétré trop avant.

La Mort s'annonce pat des symptômes bien linguliers :

elle est à l'égard de plusieurs plantes, ce que la peste est aux hommes & aux autres animaux. Elle attaque d'abord les enveloppes, qu'elle rend violettes & hérissées de petits silamens; elle attaque ensuite l'oignon même qu'elle fait périr. On s'apperçoit aisément du désordre qu'elle y cause, car on voit les seuilles qui jaunissent & se desséchent.

Dès qu'un oignon est attaqué de cette maladie, il devient contagieux pour les oignons voisins: cette maladie se communiquant de proche en proche, sait périr tous les oignons dans un espace circulaire, dont le premier oignon attaqué est le centre, & en même tems le soyer. Si l'on plante par mégarde un oignon malade dans un champ sain, la maladie s'y établit en peu de tems, & elle y fait les mêmes ravages que nous venons de dire. Une seule pellée de terre, prise dans un endroit insecté, & jettée sur un champ dont les plantes sont saines, y porte la contagion.

On ne connoît point de remede pour les oignons attaqués de cette maladie; on sait seulement les en préserver par la même précaution qu'on emploie pour arrêter les progrès de la peste. Pour cet esset, on sait, autour des endroits insectés, des tranchées prosondes d'un pied, & s'on jette la terre que s'on en tire, sur celle où les oignons sont morts. Une circonstance bien singuliere, c'est que l'impression de cette contagion reste teslement adhérente au terrein, que les oignons sains qu'on voudroit y planter au bout de douze, quinze & vinguans, se trouveroient en peu de tems attaqués de cette

maladie.

M. Duhamel, si connu par la sagacité de ses observations, a découvert quelle étoit la vraie cause de cette maladie contagicuse; il a observé des corps glanduleux, ressemblans assez à de petites Trusses, mais dont la superficie est velue; seur grosseur n'excéde pas celle d'une noisette, ils ont l'odeur du champignon; les uns sont adhérens aux oignons de Safran, & les autres en sont éloignés de deux ou trois pouces. De ces glandes partent des filets ordinairement de la grosseur d'un fil sin, & de couleur violette, velus comme les corps glanduleux; quelques uns s'étendent d'une glande à l'autre; d'autres

vont s'insérer entre les tégumens des oignons, se pattagent en plusieurs ramissications, & pénetrent jusqu'au corps de la bulbe, sans paroître sensiblement y entrer. Ces observations prouvent que ces tubercules sont des Plantes parasites, qui, comme les Trusses, se multiplient dans l'intérieur de la terre, sans se montrer à sa superficie. Cette plante parasite se nourrit au dépens de l'oignon de Safran, puisque ses racines pénetrent ses enveloppes, & s'attachent à sa propre substance.

M. Duhamel s'est assuré de la vérité de ce fait, en plantant quelques tubercules de mort de Safran dans des pots, où il avoit planté, dans de la terre saine, des oignons de différentes sleurs; en un an, ces tubercules se sont multipliés dans le pot, & ont attaqué les oignons. Depuis ce tems, il a observé cette même plante parafite, qui faisoit le même dommage à des Hiebles, à de l'Arrête-bœuf, à des plants d'Asperges. Cette petite Trusse parasite n'attaque point les plantes annuelles, ni celles qui n'ont leurs racines qu'à la superficie de la terre.

Ces observations expliquent pourquoi la maladie s'étend circulairement, puisque les oignons ne sont attaqués que par les racines de la plante parasite, qui étend, comme toutes les plantes, ses racines circulairement; on voit bien aussi qu'il n'y a pas de meilleur remede, pour arrêter le progrès, que les tranchées saites circulairement.

Des usages du Safran.

Les stigmates du Safran, desséchés, servent aux Habitans du Nord & de tous les Pays-Bas, même de l'Allemagne, qui en font une grande consommation, à assaisonner leurs alimens & seur thé. On fait aussi usage du Safran en France dans les offices; on le fair entrer dans les crêmes, les pastilles, &c. & dans cette sameuse liqueur qu'on nomme Escubac. On en fait un fréquent usage en Médecine, & quelques Médecins l'ont appellé le Roi des Végétaux & la panacée végétale, à cause de ses excellentes vertus. Il est estimé comme carminatif, céphalique, alexitaire, emménagogne, cordial, stomacal, vermisuge, hystérique: on l'emploie dans les cataplasmes résolutifs, & on le sait entrer dans les collyres, sur-tout

pour préserver les yeux des suites de la petite vérole. Il leve les obstructions du foie, & on l'emploie heureuse-

ment dans l'asshme & la phthisie.

On ne doit faire ulage du Safran que moderément & à propos; car lorsqu'on en prend une trop grande dose intérieurement, il cause non seulement la pesanteur de tête & le sommeil, mais encore quelquefois des ris immoderés & convulsifs, & ensin la mort même. Plusieurs Auteurs disent que trois gros de Safran, peuvent occasionner ces symptomes & la mort; cependant l'usage du Safran est si familier aux Polonnois, qu'ils le mélent souvent jusqu'à la dose d'une once dans leurs alimens. Mais on voit assez la force de la coutume par l'usage continué de l'Opium, dont quelques-uns prennent impunément jusqu'à une & deux dragmes tous les jours, après s'y êtro accourumés peu-à-peu, quoique quatre ou cinq grains suffisent quelquefois pour faire mourir. On peut donc faire usage en sureté du Safran, depuis un scrupule jusqu'à un scrupule & demi, pourvu que cet usage ne soit point fréquent.

Le Safran fournit aux Teinturiers une très belle teinture, mais fort peu employée parcequ'elle est trop chere, & d'ailleurs de très mauvais teint. Les Peintres en font aussi usage pour laver leurs plans. On pourroit faire de l'amidon avec l'oignon des Safrans, mais le prix en se-

roit trop haut.

SAFRAN BATARD, ou SAFRANUM, ou SAFRAN D'ALLEMAGNE. Voyez CARTAME.

SAFRAN DES INDÉS ou CURCUMA. Voy. TERRA. MERITA.

SAFRE. Voyez au mot COBALT.

SAGAPENUM, ou GOMME SAGAPIN, ou GOMME SÉRAPHIQUE, est une gomme - résine, roussaire en de-hors, & d'une couleur de corne en dedans, mollasse, blanchissant sous la dent, & même entre les doigts, d'un goût mordicant, âcre, d'une odeur pénétrante, désagréable, qui approche de celle du poirezu & du pin, & qui tient comme le milieu entre l'Assatida & le Galbanum: elle s'enstamme à la lumiere d'une bougie & brûle en partie; mais si on la fait digérer sur le seu dans du vinou dans du vinaigre, elle se résout entierement.

Le Sagapenum devient tous les jours de plus en plus rare, sur-tont celui qui est en gouttes ou en belles larmes blondes : il est communément chargé d'impuretés ou de parcelles de tiges & de graines, qui semblent être d'une espece de férule. On prétend que quand cette gomme-résine est récente & pure, elle est blanche.

Dioscoride dit que le Sagapenum est le suc qui découle par incisson d'une plante sérulacée, qui naît dans la Médie. On nous l'apporte encore aujourd'hui de Perse & d'Orient: on assure que les Persans mêlent ce suc résinogomment avec l'Assa-sœtida, pour en assaisonner leurs

mers dans des jours de réjouissances.

Les Arabes mettent le Sagapenum parmi les remedes purgatifs: il lâche un peu le ventre; c'est un puissant apéritif: il résout, attenue & déterge fortement; c'est pourquoi on le recommande dans les maladies de la poitrine, qui viennent d'une pituite épaissie, & dans les sumeurs dures & calleuses, sur-tout des parties nerveuses; & dans les vieilles maladies de la tête. On en prend intérieurement depuis un scrupule jusqu'à un gros: il convient singulierement pour le tremblement des nerss & dans la paralysie: il excite les regles; mais on dit qu'il fait mourir le sœtus, c'est pourquoi les semmes grosses doivent s'en abstenir. Ensin Rolsincius prétend que cette drogue leve les obstructions comme par enchantement, même appliquée à l'extérieur.

SAGORIS, petit singe d'Angola, nommé aussi Sa-

gouin. Voyez ce mot.

SAGOU, Sagu, est une espece de pâte végétale, moëlleuse, alimentaire, qu'on nous apporte des Isles Moluques, des Hes Célebes & de Java: elle se tire d'une espece singuliere de Palmier, appellée des Botanistes, Saguerus aut Saguerifera; c'est le Todda-Panna du Hort. Malabar, & le Landan des Moluques.

On distingue même plusieurs sortes de palmiers à Sagon, qui croissent dans les lieux marécageux: on en trouve le dérail botanique dans une Dissertation latine & inaugurale de Médecine, par M. Steck, imprimée à Strasbourg; ainsi que dans Rumphe d'Amboine & dans Valentin.

Le Sagou le prépare avec la moëlle du tronc du Todda-Panna (quelquefois avec celle du Palmar-Occacourii, qui, étant cuite, donne le Pain Ovacoury-Rouan de quelques Indiens.) Cette moëlle est plus ou moins transparente, blanche & fongueuse, suivant l'âge du palmier: elle se conserve très long-tems. Les animaux vont souvent endommager l'écorce de ces palmiers épineux pour en manger la moëlle, qui est fort de leur goût.

Lorsque les femelles de ces palmiers se couvrent d'une poudre blanchatre, & que plusieurs épines, tant du sommet que des seuilles, commencent à tomber, alors l'on peut retiter abondamment de la moëlle. Pour cette opération, on coupe le palmier Landan en morceaux de sept pieds de longueur, à l'aide d'un instrument rond, appelle Nany, & qui est fait de roseau de bambou. On arrache la moëlle; on la dépouille de ses enveloppes; on l'écrase, & on la met dans un trou ou moule fait d'écorce d'arbre, qu'on appelle Coercerong, & dont l'orifice est plus large d'un bout que de l'autre. On l'assujettit sur un tamis de crin: on agite fortement la pâte, qui est dans le moule, avec de l'eau, jusqu'à ce que cette cau soit devenue laiteuse; enfin on la retire, & on fait passer cette bouillie ainsi préparée & délayée, au travers des trous du tamis. On jette, aux pourceaux, les filandres qui restent sur la toile; c'est ce qu'on appelle Ella. On met la colature dans un pot appellé Praauw. asin que la farine se dépose : on décante l'eau, soit en inclinant le vase, soit au moyen d'un trou qu'on a ménagé exprès sur les côtés. On retire cette fécule très blanche, très fine, & on la fait dessécher par portions dans de petites corbeilles, couvertes de seuillages. Cette pâte se nomme alors Sagumanta; mais afin qu'elle se conserve dans les voyages de long cours, sur mer & sur terre, on est obligé de la passer & mouler avec des platines perforées, faites de terre cuite, & appellées, dans le pays, Battu papoudi. Ensuite on les desséche sur le feu. La pâte est alors en petits grains; par le moyen du feu elle s'est un peu gonssée, & a pris extérieurement une petite couleur rousse; telle est la maniere de préparer le Sagou en grain.

Dans toutes les Isles Moluques, aux Manilles, aux Philippines, &c., on en forme aussi, avec la pâte molle, des pains mollets, de demi-pied en quarré, & d'un doigt vingt ensemble, & on les vend ains par les rues des

villes & fauxbourgs d'Amboine.

Les Habitans de cette contrée font une espece de Poudiagne, assez agréable pour les convalescens, avec cerre pare encore molle, mélangée de jus de poisson & de suc de limon, & de quelques aromates: ils ont aussi l'art de la réduire en grains; & c'est là la véritable préparation du Sagou médicinal, qu'ils devroient vendre aux Européens; mais les Hollandois, qui trafiquent particulierement dans cette Contrée, ne nous apportent gueres que celui qui n'est point aromatisé, parcequ'il leur coûte meilleur marché: ils l'achetent sous le nom de Pappeda ou de Zuppia. Ces grains prennent, dans leurs mains, le nom de vrai Sagou: il y en a dont la grosseur est semblable à des grains de coriandre; & d'autres, à celle du millet. Ils sont d'une couleur fauve à l'extérieur, blanchâtres en dedans, sans odeur, mais d'une saveur d'orge, fort durs, ténaces, se réduisant difficilement en poudre, se corrompant dans un lieu humide, mais le conservant plusieurs années dans un endroit sec.

Bien des personnes sont usage du Sagou dans la soupe, comme du ris ou de l'orge ou du vermicelle. Cette pâte de l'Inde a été connue en Angleterre, avant que de l'être en France; car elle est nouvelle chez nous. Elle augmente considérablement de volume dans le bouillon: elle devient transparente; cuite dans le lait & le sucre, elle forme un aliment assez agréable, mais bien peu nourrissant. Seba le recommande comme la premiere nourriture utile aux enfans. Le Sagou convient dans la phthisie & dans la sievre hectique.

Les seuilles du Palmier Sagou sont chargées d'une est pece de duvet, dont les Insulaires sont des étosses; les seuilles servent à couvrir les maisons; leurs nervures tiennent lieu de chanvre pour faire des cordes : on tire aussi de cet arbre une liqueur assez agréable; ainsi tout

est utile dans le Landan.

SAGOUIN, jolie espece de Singe Cercopitheque: il y en a qui ne sont pas plus gros que le poing. Le Sa-gouin est long de sept pouces & demi, & sa queue de

onze; ses oreilles sont longues & entourées de longs poils blancs; tous ses ongles sont longs, crochus & aigus; excepté ceux des pouces des pieds de derriere qui sont cours & arrondis. Tous ses poils sont très sins & très doux au toucher; ceux du dessus du corps sont bruns à leur origine, ensuite roux & ensin variés de brun & de gris blanc: de sorte que le dos paroît rayé transversalement de ces deux dernieres couleurs; les poils du dessus du corps & des jambes sont de même variés de brun & de gris blanc; la tête & la gorge sont brunes: au dessus du nez entre les deux yeux est une tache blanche, la queue est annelée de brun noirâtre & de gris blanc: on le trouve au Bresil, & en quantité dans le Royaume d'Issiny en Afrique

M. de la Condamine, dans sa Relation de la riviere des Amazones, dit que le Gouverneur de Para lui sit présent d'un Sagouin d'une espece singuliere, & l'unique qu'on eut vu dans le pays. Son corps étoit argenté & de la couleur des plus beaux cheveux blonds; celle de sa queue étoit d'un maron lustré approphant du noir. Il avoit une autre singularité plus remarquable; ses oreilles, ses joues & son museau, étoient teints d'un vermillon si vif, qu'on avoit peine à se persuader que cette couleur sût naturelle. Il l'a gardé presque pendant un an après son retour; tout Paris a vu ce petit animal; mais malgré les précautions continuelles du possesseur pour le préserver du froid, la rigueur de la saison vraifemblablement le sit mourir.

Clusius fait mention d'un petit Sagouin nommé Calf, de couleur noire & de la grandeur d'un Ecureuil. Il y a aussi une espece de Sagouin qui est si pou endurant, qu'il a de la peine à supporter le mouvement d'un vaisseau agité par la mer. Le Callitriches des Anciens est encore une espece de Sagouin blanc & très beau, mais si délicat, qu'il faut pour le réchausser le tenir dans une peau sourrée.

SAGRI. Voyez CHAGRIN & la suite de l'histoire de l'Ane.

SAGUEER DRINKER. Il y a de remains Palmiers des Indes dans l'Isle d'Amboine, nommés Sangueerbomen, du fruit desquels on fait du vin; ces arbres ont donné Ruisch (Coilest. pisc. Amb. p. 13. n. 20. T. I.) dir être du genre du Milan poisson. Voyez ce mot. Il dit même que si ce n'est pas celui dont parle Salvien, il en dissere peu. Quand ce poisson quitte l'eau, il vole sur les Palmiers & en mange les fruits; après qu'il est rassassé, il se laisse tomber à terre, soit parceque ses ailes dessédédées ne le peuvent plus soutenir en l'air, soit parcequiriest pris d'un versige: quelque tems après il chere che l'eau. Son dos est armé de quelques aiguillons res longs; il a aussi de ces aiguillons vers la queue & sous le ventre.

SAINFOIN ou GROS FOIN ou ESPARCETTE, en latin Onobrichis: c'est une planté qui pousse plusieurs niges, longues d'environ un pied, rougeatres; ses seuilles sont vertes en dessus, blanches & velues en dessous. assez semblables à celles de la vesce, ou du galega, attachées par paires sur une côte qui se termine par une seule semile: ses fleurs sont légumineuses, tougeaures, disposées en épis : il leur succède de petites gousses épis neuses & découpées en forme de crête de coq, lesquelles tenserment chacune une semence qui a la figure d'un petit tein. Il y a une autre espèce de Sainfoin qui ne difsere de la précédence qu'en ce qu'elle est plus perite; il y a aufli le sainfoin d'Espagne, dont la fleur est couleur de seu ou blanche, & que les Curienz cultivent dans leurs jardins. On ne doit pas confondre, comme sonz quelques-uns, notre sainfoin avec la luzeme, qui est aussi d'un très grand rapport, & qu'on appelle quel-quesois Grand Treste, ce sont des plantes bien dissérentes.

Le sainsoin est d'autant plus propre à saire des prairies artiscielles, qu'il croît assez volontiers dans toutes sort tes de tetres; & quoiqu'il ne soit pas d'un aussi grand rapport que la luzerne & le tresse d'Espagne; bien des Economes le préserent pour cette raison. Si le sainsoin se trouve placé dans une terre légere, ni trop seche, ni trop humide, il est alors d'un très grand rapport. Lors, que la terre a été bien préparée, il faut semer de la graine, ni trop, ni trop peu épais; dans un tems dout, & sur une terre qui ne soit point trop humide, entre la

H. N. Tome V.

mi-Mars & la fin d'Avril. Il est avantageux de saucher le sainfoin, même dès la premiere année, moins pour le prosit que l'on en tire, que parcequ'en coupant les tiges supérieures, les racines en prenuent plus d'acroissement, ce que l'on appelle taller. A la seconde année, la plante poussera avec assez d'abondance, pour pouvoir être coupée deux ou trois sois dans l'année; il est essentiel de choisir pour la récolte de cette plante un beau tems, car elle seche plus dissicilement que d'autres soins.

Le Sainfoin est ainsi appellé, parceque c'est le plus appétissant, le plus nourrissant & le plus engraissant qu'on puisse donner aux chevaux & aux autres bestiaux. Il les ragoute singulièrement, il donne aussi beaucoup de lait aux animaux femelles qui en mangent, & surzout aux vaches. Il faut cependant observer de ne pas donner cette plante verte aux bestiaux: il faut même les habituer peu à peu à celle qui est seche, & ne seur en donner qu'en petite quantité à la fois; car ils la mangent avec trop d'avidité: de plus le sainfoin leur procure tant de sang, qu'on en a vu en danger d'être suffoqués. Sa graine est très propre à nourrir les poules, à les échausfer, & à les faire pondre souvent. Les Anciens se servoient des feuilles de sainfoin sous le nom de Plante sacrée, pour résoudre les tumeurs & enflures, & contre la strangurie: on en exprimoit le suc pour provoquer la sueur. On a observé que le sainfoin étant recueilli avec soin, bien seché & conservé dans des boîtes, a l'odeur du Thé: aussi le fait on prendre à quelques personnes pour du Thé verd; ses feuilles se contournent de même, mais il faut avoir l'attention de les cueillir un peu avant la fleur. Revenons à la culture de l'Esparcette.

Une prairie d'Esparcette peut durer dix ou douze ans dans une terre médiocre, & quelquesois le double dans une bonne terre. Il y a, selon qu'on l'apprend par un Mémoire de la Société d'agriculture de Berne, des sonds sablonneux qui ont été tellement améliorés par les prairies artificielles de sainsoin, que leur rapport a augmenté à un point extraordinaire. Depuis que les habitans de Capelen en Suisse, ont été obligés par la disette de sourage de convertir leurs communes en prairies d'Espar-

ette; tout y a pris une nouvelle forme, hommes, bestiaux, maisons, champs, tout y prospere visiblement: tant il est vrai que rien n'est à négliger dans l'agriculure. La plus petite branche est propre à rétablir l'abondance dans un pays. Lorsqu'on veut resemer de nouveau
une prairie d'Esparcette, la difficulté est de la défricher;
on donne comme un moyen simple & peu couteux de
couper avec une pelle sur la sin de l'automne, la couronne des racines; alors le cœur des racines se pourrit
pendant l'hiver, forme un excellent engrais, qui ammemblit la terre, & elle se laboure facilement au printems.

SALADE DE CHANOINE. Voyez Mache. SALAGRAMAN. Voyez Cornes d'Ammon.

SALAMANDRE, Salamandra: presque tous les Naimandres qui turalistes admettent différentes especes de Salamandres qui varient entr'elles pour la forme, la couleur & la grandeur. On la nomme Mouron en Normandie, Pluvine en Dauphiné, Mirtil dans le Limosin & le Poitou, Blande en Languedoc & en Provence, Laverne en Lyonnois, Sourd dans le Maine, & Salemander en Flandres.

19. La Salamandre terrestre ou commune, Salamandra terrestris. C'est; selon M: de Maupertuis, une espece de lézard long de cinq à six pouces; sa tête est large & platte comme celle des Crapauds; son museau est mousse, & ses yeux sont assez gros, ses pattes aussi ressemblent plus à celles du crapaud qu'à celles du lézard dont elle a le corps : elle a quatre doigrs aux pieds de devant & cinq à ceux de derriere munis de petits ongles; sa queue ne se termine pas en pointe aiguë comme celle du Lézard, elle a une largeur perpendiculaire qui peut avoir une ligne de diametre à son extrémité. Le dessus de l'animal est d'un noir tiqueté de jaune : il a de plus deux bandes james qui partent des deux côtés de la tête au dessus des yeux, & s'étendent parallelement jusqu'à l'origine de la queue. Ces bandes se terminent ordinairement vers le milieu du corps, puis reprennent; rarement elles sont sans interruption: tout le reste de l'animal est bigarré de taches jaunes qui n'affectent, ni figures, ni lieux particuliers. La peau est sans écailles, assez lisse, excepté sux côtés où elle pazoît un peu shagrinée: on voit sus le long de l'épine du dos deux rangs paraileles de mannmelons.

La Salamandre a quelquefois la peau seche comme un lézard; le plus souvent elle est enduire d'une espece de notée qui rend sa peau comme vernie, sur tout torsqu'on la condice, & elle passe dans un moment de l'un à l'autre état. Une propriété encore plus singuliere, c'est de contonir sous la peau une espece de lait qui jaillit affez loin lorsqu'on presse l'animal. Ce lait s'échappe par une infinité de trous, dont plusieurs sont très sensibles à la vue sans le secours de la loupe, sur-tout ceux qui tépondent aux mammelons. Quoique la premiere liqueur qui sert à enduire la peau de l'animal, ne paroisse qu'un vernis transparent & sans oculeur, elle pourroit bien n'être que le lais dont nous parlons, & qui est répandu en gouttes durêmement délides : ce lair restemble affer au lait que quelques plantes répandent quand on les ecupe; il est d'une adreie & d'une flypticité insupportables, & quoiqu'étant mis sut la langue, il n'y cause aucun mai durable, on esoiroit arouver à l'endroit qu'il a touché une cicatrice, ou du meins une phisture. M. de Maupertuis dit que certains poissons ent merité le nost d'orties par la ressemblance qu'ils ont avec cotte plante lorsqu'on les weche ; la Salamandre pourroit être regardée comme le Tiulimale des animaux. Lorsqu'on terase ou qu'on preste la Salamandre, elle répand une singuliere & mauvaile odent; il s'en faut bion qu'olle ait l'agilité du lézard, elle est paresseuse & prise : elle vir sous terre dans les lieux frais & humides, fur-sout au pied des vieilles murailles, dans les décombres, sous les cas de pierres, dans les vallons, dans les creux d'arbres, dans les haies & affez souvent sous des souches de coudriers où l'on en trouve des nichées 3 elle ne sort de son trou que dans les tems de pluies, soit pour resevoir l'eau, soit dans la crainte d'être noyée dans son trou, ou peutêtre pour charcher les insectes dont elle vit, qu'elle ne pourroit autraper qu'à demi noyés. Elle paroît au prinsoms & en automne, sur-tout dans un tems humide: elle présage la pluie en éré; & quand le ciel est sesein, elle n'ose se montrer à cause de l'ardeur de soleil, se en hiver elle reste cachée se engountie à cause de la rigueur du froid; elle n'est pas rare en Rasie, en Suisse, en Allemagne, en Picardie, en Normandie, ni en Bretagne, mais elle ne se trouve point en Sucde, selon M. Linnæus.

La Salamandre, discut les Anciens, a la propriété merveilleuse de vivre dans les stammes : quesques Naturalistes l'ont regardée comme l'animal le plus dangereux, & le plus cerrible. La premiere expérience que M. de Manpertuis n'a point en honte de répeter, fut celle du prodige attribué à la Salamandre : toute sabuleuse & ridicule que paroisse l'histoire de l'animal incombusible, il voulut s'affurer de l'opinion consacrée par le sapport des Anciens: il jetta done plusieurs Salamandres au feu, la plûpart y périrent fur-le-champ; quelquesunes en sortirent à demi brûlées, & périrent à une seconde épreuve. Cependant il arrive quelque choie d'affet singulier lorsqu'on brûte la Salamandre : à poine est-clie sur le feu, qu'elle paroir touverte de gouttes luiteules qui fortent de leurs petits réservoirs : il y en a davantage sur la tête & aux mamelons qu'ailleurs. Cette liqueur, qui durcie sur le champ, quelquefois en forme de perles, a la propriété de noircir quelques charbons médiocroment allumés: mais malgré cela, on ne peut guero justi-Ser l'antiquité sur l'incombustibilité de cer animal; il faut plutôt convenir qu'elle a quelquefois etu légerement.

M. de Mauperruis sit aussi des expériences sur le vonit de la Salamandre. Il se proposa deux expériences qui avoient un genre de difficulté, que ceux qui redoutent tant la Salamandre ne soupçonnéroient gueres: la premiere étoit de faire manger la Salamandre à quelqu'animal, & la deuxieme, de faire mordre quelqu'animal par la Salamanere: il les irrita de mille manieres, jamais aucune n'ouvrit la gueule. Il fallut donc la leut ouvrir; mais ayant vu leurs sents, quelle apparenec qu'elles pussont blesser l'animal! petites, serrées & égales, elles coupervient plutôt que de percer, si la Salamandre en avoit la force; mais elle ne l'a pus. On chercha donc des animaux à peau affez fine pour se laisser entamer; on ouvrie la gueule d'une Salamandre, qu'on appliqua suc la cuific écorchée d'un poulet, on pressa les machoires pour les obliger à y mordre; on sit aussi plusieurs moi-F iii

sures à la langue & aux levres d'un chien, même à la langue d'un coq d'inde; quoique la Salamandre fût irritée, aucun des animaux mordus n'eut le moindre aceident. Pout savoir si la liqueur puante & détestable que la Salamandre a sous la peau seroit missble, prise comme aliment, on sit avaler de force à un chien, une Salamandre coupée par morceaux, mais encore vivante, on lui tint la gueule liée pendant une demi-heure; on en fit aussi avaler une à un jeune coq d'inde. Ces deux animaux parurent toujours aussi gais qu'à leur ordinaire: dès qu'on eut délié la gueule du chien, il en revomit la queue & les pares, comme parties apparemment difficiles à digérer,: ou trempa du pain dans le suc laiteux de la Salamandre, & on le sit manger à un pouler; on trempa dans ce même sue laiteux de petits bâtons pointus qu'on enfonça dans des plaies qu'on avoit faires à l'estomac & à la cuisse d'un autre pouler: tour cela fut inutile; & la Salamandre a toujours pary, dit M. de Maupertuis, très peu dangereule. Leut-être l'est-elle dans-certain tems, & dans certaines circonstances, ou pour certains animaux; car pour l'homme, elle ne paroît pas lui nuire: bien plus, il semble qu'on en peut manger impunément. On lit dans les Ephémérides d'Allamagne, Décurie premiere, année seconde, qu'une semme embarrassée de son mari, voulant l'empoisonner, lui sit manger une Salamandre qu'elle mêla dans un ragoût, mais qu'il n'en souffrit en aucune manière : cependant le plus sûr, est de n'en point manger.

L'expérience prouvé, contre l'opinion commune, que cet animal n'est ni sourd, ni sans sexe. Le même Aureur ayant ouvert quelques Salamandres, trouva jayec surprise, tout à la fois des œuss sous des petits aus parfaits que ceux des vivipares: les œuss sormoient deux grappes semblables aux ovaires des oiseaux se les petits étoient ensermés dans de longs tuyaux dont le tissu étoit si délié, qu'on les voyoit à travers il compta dans une seule Salamandre quarante deux petits, se dans une autre canquante quarante deux petits, se dans une autre canquante quarante deux petits, aussi propres à éclaireir le mysters de la génération.

Malgré des témoignages si authentiques, un certain. public croira toujours que le venin de la Salamandre est des plus redoutables, & que le crapaud livre ba-mille à la Salamandre, parcequ'elle est ennemie de l'homme: il paroît très prouvé que tout le suc laiteux que cet animal rend par-tout son corps, de même que la sanie virulente qu'il vomit quand on le frappe, ou qu'on le jerce dans le feu, ne peut infecter toute une prairie ni un puits, ni empoisonner des familles entieres, comme on l'avance, & comme on le croit encore: une Salamandre, par l'abondance de sa viscosité froide & glaireuse, qu'elle déjecte de toutes parts, peut réprimer un petit seu pendant un certain tems, comme le peuvent faire les grenouilles, les limaçons, la chair crue, les blancs d'œufs, & toutes les substances tenaces & glaireules; mais cette humidité une fois consumée, elles ensient, elles baillent & expirent: plus la Salamandre est grosse, & plus facilement un petit seu est éteint; c'est ce dernier phénomene qui a donné naissance à ces hiéroglifes, ces devises & ces emblémes qu'on trouve usités chez les Anciens, & même chez les Modernes: c'est donc en vain que les Charlatans se flament de faire cesser le seu, en jettant des Salamandres dans les maisons où il auroit pris; elles périssent aussi tôt dans les flammes. Nous avons dit que la Salamandre est peu hardie; si on la bat elle commence par redresser sa queue, comme pour se revancher, ou pour témoigner la douleur; si l'on redouble les coups, elle contrefait la morre, peut-être est-elle en paralysse. Elle est muette, du moins on n'a jamais entendu sa voix. Elle a la vie extrêmement dure : trempée dans le vinaigre ou dans le sel en poudre, elle y périt en convultion, comme le lézard commun, & les vers, dans l'espace de trois minutes : elle peut rester quelques jours saine & sauve dans l'eau, & elle s'y dépouille d'une pellicule très mince, d'un cendié verdâtre; on en a conservé pendant plus de six mois dans de l'eau de puits, sans aucune autre nourriture, ayant sculement sque de changer l'eau: on observe que toutes les fois qu'on, la plonge dans l'eau, elle s'efforce de faire sortir ses natines au dehors: on croit qu'elle se

nouvrit de mouches, de limaçons, de scarabées, & de vers de terre.

Selon le Docteur Jean Paul Wurffbainius, à qui nous devens un Traité complet sur la Salamandre, intitulé Solamandrologia, le squalette de la Salamandre ressent ble plus en devant au squelette de la grenouille, qu'à

celui du lezard. Voyez ce Traité.

2°. La Salamandre Aquatique, ou l'ézard D'EAU, Salamandra aquatica. Cette espece de Salamandre, dont les Autours distinguent plusieurs variétés, s environ seps doigns de longueur, le dessus du corps brun ou norrâtre, & le dessous jaunâtre, semé de peties points bruns ou blanchâtres, une peau dure, qui, étam blessée, elle répand une humeur laireuse, le museau mousse, la tête applatie, la gueule exactement fermée, & qui ne mord point, à moins qu'en ne la lui fasse ouvrir de sierce; la langue très courte, un peu large, des dents prefque impercepubles, la queue grosse dans le milien, applatie dessus & dessous, tranchante des deux côtés, dont la pointe est perpendiculaire (cette queue est savorable à l'animal pour nager): les parties genitales sont un peu faillantes dans les deux sexes. M. Linnaus die que le mâle a la queue & le dos deneclés, la gorge plus noire, de les pieds de derriere garnis laséralement d'un rebord membraneux.

Cette Salamandre est, à proprement parier, amphibie, ainsi que la précédente; mais celle-ci reste plus longtems dans l'eau que sur terre, tandis que la Salamandre terrestre vir plus longtems sur terre que dans l'eaux elle aime les caux limoneuses, & cherche à se caches sous les pierres, s'il y en a; ravement monte-t-este à la surface de l'eau; on la trouve ordinairement dans les sossés des Villes, dans les viviers & dans les étangs; elle se tiens eachée dans des soutersains persians l'héver, & reparoit au princems; elle marche lensement, & à pas de vortue; elle a la vie très dans: son cri approche de celui de la grenouille.

Derham die que le Lézard d'eau, tont qu'il est petit; a quatre nageoires très bien faites, deux de chaque ebet, fortant du corpe un peu au-dessus des jambes de devant; clies servent à tehir le corps droit & en équilibre; & cette situation sait ressembler cette sorte de Lezard à un petit possson: quand ses jambes sont assez accrues ses na-

geoires combent.

M. Dufay ayant appris que M, de Maupertuis avoit fait des observations & des expériences sur la Salamandre terrestre de Bretagne, trouva l'occasion de faire aussi des observations physiques & anatomiques sur plusieurs especes de Salamandres aquatiques des envirous de Paris: celles-ci passent pour moins venimeuses. Il est assez difficile, dit-il, de statuer combien d'especes on trouve de ces Salamandres; car le sexe & l'âge font de grandes Variétés dans la même; & pendant presque toute l'année on en trouve dans tous les âges. Cependant en ayant examiné avec soin plus de deux cents, prises en divers endroits, & en différent tems de l'année, cet Académiciens a ceu pouvoir les réduire à trois especes, dans chacune desquelles le mâle est différent de la femelle: il nomme la premiere grosse Salamandre noire; elle a cinq pouces de longueur; le venue est d'un jaune orangé, & tippeté de noir: la peau qui regue vers les côtés est grende de blanc : les panes font, ainsi que le corps, brunes par-dessus, & janues par dessous: les mâles de cette espece ont sur la longueun du dos une peau large de deux lignes, dentelée, excepté sur la queue. La seconde espace de Salamandre aquatique ne differe de la précédense que par la grosseur. La troisieme espace est à peu près de la groffeur de la seconde.

Ces trois especes sont assez dissérentes entre elles, pour qu'on ne puisse pas les consondre, ni même prendre le mâle pour la semelle; mais il y a des variétés considérables, dont quelques-unes sont ordinaires à contes les especes, & dépendent de l'âge de l'animal; & d'antres sons panientieres à quelques Salamandres. Leur couleur est en général moins brune lorqu'elles sont jeunes; & même celles de la moisseme sont mieux marquées; & même celles de la moisseme espece sont d'un jaune sont clair lorsqu'elles vicanent de nature, & insensiblement elles brunissent un peux il leur arrive un changement si singulier, qu'il n'a encore été observé que dans un seul animal, qui est le Tétard. M. Dusay trouve au printems.

de 1718, que les petites Salamandres ont des ouies comme les poissons, & que par la suite deux panneaux les couvrent, & enfin se ferment au point que les ouies se perdent insensiblement. Ce même Observateur a remarqué que les Salamandres aquatiques changent de peau pendant le printems & l'été, tous les quatre ou cinq jours au moins; elles s'aident des pattes & de la gueule pour s'en dépouiller, l'on trouve quelquefois ces peaux entrieres nageantes dans l'eau; l'hiver elles n'en changent environ que tous les quinze jours: lorsque les pattes de devant ne peuvent se dépouiller entierement, elles pourrissent & tombent. Elles font leurs œufs dans les mois d'Avril & de Mai : il y en a ordinairement une vingtaine qui forment deux colonnes jointes ensemble : elles se délivrent de leurs œufs par l'anus, en s'aidant des pattes & de la gueule; mais à mesure qu'ils sortent ils demeurent collés au-dessous de la queue. M. Dufay soupçonne que ces Salamandres aquatiques sont ovipares, ou que les Salamandres en général sont vivipares sur terre, & ovipares dans l'eau: cette conjecture mérite d'être confirmée par l'expérience. Les Salamandres aquatiques font quelquefois un petit cri en respirant l'air du fond de l'eau : elles mangent des Mouches, du frai de Grenouilles, & de la lentille d'eau. Une autre singularité, c'est qu'autant il est faux que cet animal vive dans le feu, autant il est vrai qu'il vit dans la glace, & même assez long tems. Il n'est pas rare d'en trouver en été, ainfi que des Grenouilles, dans des morceaux de glace qui ont été conservés dans des glacieres.

M. Dufay s'est assuré par un examen anatomique, que la pellicule dont la Salamandre se dépouille est un épiderme; que la peau de dessous est difficile à enlever, & que vue au microscope, elle paroît n'être qu'un tissu de très petites écailles, ou plutôt l'enveloppe des mamme-lons du cuir : au dessous de cette peau on trouve le cuir qui est tout parsemé de potits grains comme du chagrin. Cet Académicien dit encore qu'il est vraisemblable que la Salamandre s'accouple réellement, & qu'on trouve dans la semelle des dissérences très sensibles, & les orga-

nes très distincts.

Le curieux Observateur M. Demours s'est attaché à dé-

couvrir l'accouplement de la Salamandre aquatique des environs de Paris, jusqu'alors ignoré; & il avoue avoir épié ces animaux pendant environ deux ans, sans avoir pu appercevoir tout ce qui se passoit entr'eux. Je les ai vus, dit-il, très souvent s'approcher, se pour suivre, & badiner ensemble, mais ce pré ude de l'accouplement n'étoit jamais consommé par la jouissance usitée chez les animaux de différent sexe. On sait bien en général que la Salamandre pond des œufs semblables au fiai de la Grenouille; mais comment ces œufs sont ils fécondés? Voici ce que dit M. Demours: Dans le printems le mâle cherche avec empressement sa femelle, & la caresse d'une maniere qu'il seroit difficile de bien décrire; enfuite il lui barre son chemin, & sa crête relevée il se soutient sur deux partes d'un même côté; il courbe seulement son corps en relevant le dos, & forme ainsi une espece d'arcade, sous laquelle la femelle passe, & continue son chemin. Le mâte se remet, & court à sa semelle: dès qu'elle s'arrête, il vient la regarder fixement de très près, & reprend la même posture qu'auparavant; ils repetent ce prélude plusieurs sois. Ce manege sini, la semelle reste sur la vase, & le mâle se tient au destus & à côté, à un pouce environ de distance d'elle & de la vase. Il commence par ouvrir l'anus, & comprime avec force la region des testicules. Sa crêce flottant nonchalamment, il frappe de cems en tems la femelle de sa queue, & se renverle même sur elle : mais se remettant aussi-tôt à la même distance que ci - dessus, il fair une compression plus forte qu'à l'ordinaire; c'est dans ce moment que M. Demours a vû le mâle éjaculer sa liqueur seminale, laquelle poussée avec force, & sortant d'un seul jet en affez grande quantité, se méle avec l'eau, lui communique une petite couleur blanchâtre, & se répand sur les sancs de la semelle qui est alors immobile : le mâle tombe alors dans une sorte d'engourdissement; mais en se reveillant il recommence ses caresses, qui sont suivies d'une seconde éjaculation; après quoi ils se séparent.

Cette observation faite avez toute l'attention possible fassit pour faire voir que le frai de la Salamandre n'est pas sécondé comme celui de la Grenouille; car le mâle de la Grenouille, qui est monté sur le dos de sa semelle,

& qui l'embrasse étroitement pendant environ 40 jours, éjacule sa semence sur le frai même, à mesure qu'il sort des receptacles de la semelle; au lieu que le frai de la Salamandre se trouve sécondé dans la semelle même; sans aucune approche ni contact immédiat : on peut zépéter cette observation dans un bassin d'eau limpide dans la saison convenable, en le plaçant dans un endroit bien éclairé.

Les Salamandres d'Europe sont tachetées; celles d'Amboine portent sur la tête un bouclier qui est tantôt simple & tantôt double. La Salamandre aquatique du Ceylan a le corps écrasé; la Salamandre terrestre du même pays & celle d'Arabie est un petir Cordyle : on mouve aussi de très jolies Salamandres dans l'Ille de S. Eustache; elles sont magnifiquement colorées : celle du Méxique a un goître semblable au jabot des oiseaux. Seba fait mention de pluseurs sortes de Salamandres d'Amérique, dont il y en a qui pourroient bien être des Lezards, proprement dits, ainsi que les Gekkos, d'autant plus qu'ils ont des écailles curanées & hégissées d'éminences, & la queux cerclée d'anneaux compassés, ou comme emboités les uns dans les autres. Seba en cite buir especes, & dix que ce sont les vraies Salamandres: on les trouve aussi dans plusieurs autres endroits des Indes orientales, principalement dans les pays incultes, ou remplis de sorêts, comme à Java, à Macassar, à Amboine, &c.

On se sert extériourement des Salamandres: on répand leur cendre sur des écrouelles ulcerées, pour les dérerger & en faciliter la cicatrice. Quelques-uns les sont aussi en-

trer dans les dépilatoires.

SALBANDE. Les Mineurs donnnent ce nom à la pierre qui se trouve entre le filon & la roche dure : c'est une pierre qui sert d'écoree ou de linere aux deux obsés du filon. La supérieure se nomme Ponte couvrante, & l'insérieure Ponte couchante : elles sont plus ou moins dures.

SALEP ou SALOP, Solep Turcorum, est une racine blanchâtre, un peu roussaire, & demi-transparente, qui est sort en usage chez les Turcs pour reveiller les esprits & pour rétablir les forces épuisées. C'est la bulbe d'une espece d'Orchis (Saryrion) que les Orientaux ont l'art de préparer mieux que toute autre Nation. Pour cela

its choisissent les plus belles bulbes d'Orchis, leur ôtent la peau ouécorce, & les jettent dans l'eau froide, ou elles léjournent pendant quelques heures; ensuite on les fair cuire dans une suffisante quantité d'eau, puis on les fait égouter, après quoi on les enfile avec du fil de coton pour les faire sécher à l'air : on choisit pour cette préparation un tems sec & chaud. Elles deviennent transparentes, très dures, ressemblant à des morceaux de gomme adragante. On les peut conserver saines tant qu'on voudra, pourvu qu'on les tienne dans un lieu sec; au lieu que les racines qu'on a fait sécher sans cette préparation, s'humectent & se moisssent pour peu que le cems soit playioux pendant plusieurs jours.

Lorsque ces racines sont ainsi préparées, on peut les réduire en poudre aussi fine que l'on veut : on en prend le poids de 24 grains, qu'on humecte peu-à-peu d'eau bouillante; la poudre s'y fond entierement, & forme un macilage qu'on peut étendre par ébullition dans une chopine ou trois demi-septiers, c'est - à dire, une livre & demie d'eau. On est le maître de rendre cette boisson plus agréable en y ajoutant du sucre & quelques légers aromates. Cette poudre peut zush s'allier au lait qu'on conseille ordinairement aux malades affectés de la poitrine. M. Geoffroy a observé que l'Orchis qu'il avoit préparé par cette méthode, étoit un remede très adoucissant, reprimant l'acreté de la lymphe, & convenable dans la philippie & dans les dyssenteries bilieuses.

M. Geoffroy dit aussi que si l'on évapore sur des assiettes de sayance l'eau dans laquelle on a fair cuire ces racises, il y reste un extrait visqueux, dont l'odeur melangée est la même que celle d'une prairie en fleurs, quand on passe au-dessous du vent : on peut aussi la comparer à celle du Mélilot. La fleur de l'Orchis, qui commence à

le faner, a suffi cette odeur.

SALIAN. Oiseau du Bresil, de la grandeur du Coq Turc. Il a lebec & les jambes d'une Cicogne; quoiqu'il ne puisse voier, il court d'une si grande vîtesse qu'un chien de chasse ne peut l'attraper à la course.

SALICAIRE ou LYSIMACHIE ROUGE, Lysimachia purpurea. M. de Tournefort est le premier qui ait nommé cette plante Salicaire, parcequ'elle mit communément dans les Saussaies ou parmi les Saules, & parceque ses seuilles ressemblent à celles du Saule: elle croît encore abondamment aux lieux humides & marécageux, aux bords des eaux: sa racine est grosse comme le doigt, ligneuse, blanche & vivace; elle pousse des tiges qui croissent quelquesois, en bonne terre, jusqu'à la hauteur d'un homme, elles sont roides, anguleuses, rameuses & rougeatres: ses seuilles sont entieres, oblongues, pointues, sortant de chaque nœud des tiges deux à deux, quelquesois trois à trois, & même quatre à quatre: ses fleurs qui paroissent en été, sont verticillées, petites, ramassées en épis de couleur purpurine, au milieu des branches: à ces sleurs succedent des coques oblongues, pointues, partagées en deux loges remplies de semences menues.

La Salicaire est estimée détersive, astringente, vulnéraire & rafraîchissante.

SALICOQUE ou SALICOT, espece d'Ecrevisse de mer, qui a les pattes droites, pointues, & non sourchues; il y en a beaucoup d'especes, qui different en grandeur. & en couleur. On mange beaucoup de ce crustacée dans les Villes maritimes: sa chair est d'un bon goût, pectorale, fortissante; & selon Lémery, plus aisée à digerer que celle des autres Ecrevisses de mer. A Paris, le Salicot est nommé Chevrette, & en Normandie Crevette.

SALICOR ou SALICORNIN, Salicornia. On donne ce nom à un petit arbrisseau, qui a toujours été du nombre des Soudes; mais dont M. Tournefort a fait un genre séparé, sous le nom de Kali geniculatum majus, fruticans, lignosum & grandius, perpetuum: ses rameaux sont toujours verds, articulés par un grand nombre de nœuds qui deviennent rougeâtres & sans seuilles. Il y en a une seconde espece, appellée Salicornia geniculata annua; on la nomme à Rouen Perce-pierre: voyez ce mot.

Ces deux plantes, qui croissent aux lieux maritimes & pierreux, ont la même propriété que la Soude: voyez ce mot.

On donne le nom de Salicote ou de Salicore à la Soude en pierre.

SALIGOT ou MACRE: voyez Tribule terrestre. SALMERIN, Salmerinus, est un poisson cond, ob-

long, à nageoires molles & du genre des Saumons: il a la tête ronde, le museau court, la bouche petite garnie de dents, & les yeux ronds : sa queue est large & sourchue: ses écailles sont petites, fort adhérentes: il a les nageoires & la queue de couleur rouge, le ventre & les côtés sont d'un blanc rougeatre, le dos d'un blanc jaunatre tacheté de rouge Il y a de ces poissons qui pesent jusqu'à deux livres; leur poids ordinaire est d'une livre. Le Salmerin se plaît aux lieux froids & pierreux, dans les rivieres & dans les lacs; il fraie au commencement de l'été: sa chair est tendre & d'un très bon goût, sembla-. ble à celui de la Truite; elle est même si facile à digérer, qu'il y a des Médecins qui en permettent l'usage aux malades. Ce poisson se corrompt promptement quand il n'est point salé: il est commun du côté de Trente en Italie. Quelques-uns prétendent que c'est une espece de petit Saumon.

SALOP: voyez Salep.

SALPA ou SALPE, est un poisson de mer à nageoires épineuses, mis dans le genre des Spares par Artedi: il est grand d'un pied, oblong, & ses écailles sont de différentes couleurs. Ce poisson fréquente les rivages; il vit solitaire & ressemble à la Dorade, même par ses nageoires, ses aiguillons, ses ouies, ses yeux, ses sourcils, & ensin par sa bouche: il a le museau fait presque comme celui d'un muge, & la tête petite: depuis les ouies jusqu'à la queue, ce poisson a plusieurs traits dorés, également éloignés les uns des autres: ses dents entrent les unes dans les autres: il a la toile du ventre noire, & l'estomac de la même couleur. Ce poisson est le Sopi des Marseillois; Rondelet dir qu'on l'a nommé Mange merde, parcequ'il se nourrit d'excremens: sa chair n'est pas agréable au goût, & sournit un mauvais suc.

SALPETRE: voyez NITRE. On trouve dans le Dictionnaire universel des Fossiles de M. Bertrand, beaucoup de détails sur le Salpêtre, & même sur les Nitriaires artisticielles, d'après Mrs. Gruner & Pietsch; on y voit que ce dernier présenta en 1749, à l'Académie Royale de Berlin, des Mémoires sur la multiplication & sur la nature du Salpêtre. Il demande pour cette proz

duction, une terre alcaline & visqueuse qui foit en mêmetems porcule: telle est, dit-il, la terre qui est à quelques doigts de profondeur sous le gazon des pâturages communs; telle est encore la terre noire qui est autour des Villes & d'autres habitations, & qui n'a pas été cultivée : la meilleure de toutes, est celle qui a été long-tems sous les égouts & les cloaques. On joint un cinquieme de cendres à cette sorte de terre, & on en fair une pâte avec du bourbier ou de l'égout de fumier; on y incorpore de la paille souple pour en faire un mortier. C'est avec un tel mélange qu'on éleve des murailles à Salpêtre, larges à leur bale, aérées, tant en dehors qu'en dedans, par leur exposition & par leur construction, cependant à l'abri du Soleil. Les fleurs nitreuses paroissent d'abord dans les trous intérieurs du mur; la paille venant à se pourrir, ajoute encore de nouveaux pores, par où l'air circule davantage & plus librement. Un tel mur est terminé en dos d'âne, & couvert d'un roît de paille, de maniere que l'eau de la pluie ne puisse pas dissoudre le Salpêtre. On détruit ces murailles un an après leur construction, & ordinairement on les lessive par le procédé usité pour extraire le Salpêtre de nos terres nitreules. On a observé que les brouillards favorisent beaucoup la formation du Salpêtre: voyez les Mémoires ci-dessus cités.

SALSE-PARÉILLE, Salfa-Parilla. On connoît sous ce nom, des racines, ou plutôt des branches de racines de plusieurs aulnes de longueur, grosses comme des joncs, stexibles, cannelées dans leur longueur, dont l'écorce est roussaire: sous cette écorce, on voit une substance blanche, fatineuse, qui, lorsqu'on la frotte entre les doigts, se réduit en poussiere comme de l'Agarie. On nous apporte ces racines du Pérou, du Bresil, &

de la Nouvelle Espagne.

Les Habitans du Bresil nomment cette plante Jua pecanga, & les Boranistes Smilax aspera: elle pousse des tiges ligneuses, sarmentenses, vertes, garnies d'éguillons de part & d'autre, auxquels il vient des seuilles dans un ordre alternatif; ces seuilles sont longues de six on huit pouces; à leur queue on remarque des sibres, qui nouent sermement la Salse-Pareille à d'autres plantes. Les seurs sont en grappes; il leur succede des baies d'apbord vertes, rouges ensuite & ensin noires, de la grosseur de cerises médiocres.

Les Espagnols sont les premiers qui aient apporté du Pérou, l'usage de cette racine en Europe; on la regarde comme un excellent sudorisique, propre à diviser & à àtténuer les humeurs visqueuses. Cette plante passoit autresois pour un spécifique contre la maladie vénériente; mais ces propriérés disparoissent pour cette maladie, devant celles du mercure. L'usage de cette plante téusissoit très bien aux Espagnols & aux Peuples de l'Amétique pour guérie cette maladie; mais elle n'a pas réussaussi bien dans nos pays plus froids, où la peau est plus resserée & moins disposée à laisser échapper la sueut.

On apporte dans le commerce quelques autres especes de racines, sous le nom de Salle-pareille, mais qui ne sont réellement que des racines d'autres plantes.

SALSIFI BLANC: voyez Cersifi Blanc.

SALSIFI D'ESPAGNÉ: voyez an mot Scorzoner.

SALVELIN, nom qu'on donne en Allemagne à un poisson de riviere qui est commun dans l'Autriche, ac dont on pêche un grand nombre proche de la Ville de Lintz: ce poisson est noir sur le dos, il a des taches james sur les côtés; son ventre & ses nageoires sont james: il a une ligne droire, qui commence aux onice & soit à la quene: ses écailles sont petites.

SAMBOUC, bois odoriférant, que les Marchande Européens portent sur les Côtes de Guinée, pour facili, ter leur commerce, par les présens qu'ils en fost aux Rois du pays, qui font grand cas de tout ce qui jeste une odeur agréable: or y joint de l'Iris de Florence. Se d'autres parfums. Nous ignorons ce que c'est que la Same

bouc.

SAME, espece de Muge ou de poisson à nageoires épineuses, qu'on trouve fréquemment dans la Garonne, la Rhône & la Loire; on en pêche dans les étangs du Languedoc. Ce poisson semble ne prendre d'autre nourriture que l'eau & la bourbe qu'il avale continuellement.

SAMESTRE, nom qu'on donne à l'espece de Camil H. N. Tome V. rouge, qu'on envoie d'Europe à Smyrne, & qui fait un bon commerce, soit qu'elle soit brute ou travaillée:

voyer CORAIL.

SAMOLE, espece de Mouron d'eau, à qui l'on attribue une vertu nitreuse & anti-scorbutique. Les Anciens Gaulois estimoient cette plante toute puissante contre les maladies des bestiaux; mais avec des précautions superstitieuses, qui consistoient à la cueillir à jeun, de la main gauche, sans la regarder, à ne la pas déposer dans un autre lieu que celui où ces animaux alloient boire, & à la broyer en l'y mettant. Voyez Mouron.

SAMOLOIDE. Les Anglois le sont long-tems servis sous ce nom d'une espece de Véronique en guise de Thé: cette plante est très commune chez eux. Vayez Véro-

NIQUE.

SAMPA, espece de Palmier qui vient en Guyane dans l'eau: fon bois est moins compacte que celui du Pineau 📡 il sert aux mêmes usages, tant pour rendte les chemins praticables que pour faire des planchers, & pour en tirer' des lattes propres à supporter le bardeau : mais ce qui le distingue de tous les autres Palmiers, c'est qu'il fournit des tuyaux naturels pour la communication des eaux. Son bois creux dans le milieu est rempli de moëlle; pour l'ôter on se sert d'un bâton noueux, qui en tournant sert à la tirer peu-à-peu: dès que cette opération est faite. on emploie aussi-tôt ces tuyaux, sans quoi ils se sécheroient & se fendroient. L'arbre peut avoir un pied & demi de circonférence : son écorce, ou plutôt ce qui entoure la moëlle, a environ un pouce d'épais. Il se détruiroit dans un terrein sec, s'il n'étoit pas toujours rem-pli d'eau; il se conserve dans une terre humide. Pour joindre les tuyaux, on les fait entrer les uns dans les autres, on met sur la jonction des cercles de fer, & on les calfate avec du coton qu'on a soin d'enduire de brai.

Le Sampa & le Pineau donnent pour fruits, des graines dont les oiseaux, sur-tout les gros-becs, sont fort

friands. Maison Rust. de Cayenne.

- SANCLÉS : voyez MELET. SANDAL : voyez SANTAL.

SANDARAC ou VERNIX, est une réfine séche,

d'une odeur penétrante & suave, qui découle du grand Genevrier. Voyez ce que nous en avons dit sous ce mos. On nous l'apporte des côtes d'Afrique par Marseille.

On donnoit autrefois le nom de Sandaraque à l'Arsoi

nic & au Minium ou au Vermillon.

SANDASTRE, Sandastros. Les Auteurs ont décrit; sous ce nom, une pierre précieuse, de couleur obscure en dehors; mais luisante, rayonnante & transparente en dedans, marquetée en plusieurs endroits de taches dorées, en forme de gouttes ou d'étoiles. On l'estime d'autant plus, qu'elle contient davantage d'étoiles: on la trouve dans le pays des Garamantes en Ethyopie, & dans l'îste de Ceylan aux Indes: on l'estime propre à arrêtes l'esset du poison. Nous avons vû de ces sortes de pierres, appellées Sandastres: elles n'étoient que de belles agates, qui rensermoient des entroques silicées.

SANG-DE-DRAGON, Sanguis Draconis. On a donné ce nom à une substance résineuse, séche, friable s' qui se fond au seu, qui est instammable, d'un rouge soncé, de couleur de sang, lorsqu'elle est pilée : elle est mement transparente; elle est sans goût & sans odeur excepté quand on la brûle; car alors elle répand une odeur qui approche beaucoup de celle du storax liquide, & la sumée a une saveur acide, comme celle du Ben-

join.

On trouve chez les Droguistes plusieurs sortes de Sang-

de Dragon.

1°. Le dur, qui est formé en petites masses de la grosseur d'une aveline, enveloppées dans des seuilles longues, étroites, presque comme celles du jonc ou du palmier, & d'un jaune clair; c'est ce que les Apothicaises appellent Sang-de-Dragon en larmes ou Gouttes de Sang-de-Dragon. Il y en a aussi en masses quatre sois plus grosses, un peu moins pures; leurs enveloppes sont souvent verdâtres.

2°. Le Sang-de-Dragon mollasse: il est tenace, &c d'une odeur moins agréable que le précédent: il se séache avec le tems, & devient presque semblable à celui qui est solide: on l'appelle Sang-de-Dragon en herbe.

3°. On trouve encore, dans les boutiques, un faux, Sang-de-Dragon, qu'il est très facile de distinguer du platies, d'une couleur rouge-brune & sale, composée de dissérentes especes de gammes, auxquelles on donne souvent la teinture avec le boit de Bross, & un peu de Sang-de-Dragon. Ces masses ne s'enslamment point, mais elles sons des bulles, & elles pétillent: elles s'amollif-sem, & se dissolvent dans l'eau, qu'elles rendent muci-laginause, comme les gommes.

Lo véritable Sang-de-Dragon découle d'un arbre, dont

les Bosanistes distinguent quatre ospeces.

La premiere est le Palma Prunifera, foliis yucca, à que fanguis Desconis. C'est un grand arbre qui croît: dans les Mes Caparies, sur-tout dans celle du Port-Saint, près de Madere. Il resemble de loin au pin, tant sesrameaux lour égaux & toujours verds. Son tronc est gros. & haut de douze à quinze pieds, garni de rameaux démués de feuilles vers le bas, mais terminés, à leur exuémité, par un grand nombre de feuilles, longues d'un pied & demi, larges d'un pouce, & de la figure d'un glaive, ayant dans leur milieu une côte saillante & épaisse. Ses fruits sont ronds, gros comme de beaux pois, jaunâtres & un peu acides, contenant un noyau semblable à celui du petit palmier. Son trons, qui est raboteur, se fend en plusieurs endroits, & répand, dans le tems de la canicule, une liqueur qui se condense en une larme rouge, molle d'abord, ensuire scehe & friable; c'est le vrai & naturel Sang-de-Dragon des boutiques.

La seconde espece est le Palma Amboinensis, sanguinem Draconis sundens altera. Cet arbre est hérissé de
route part d'épines d'un brun soncé, droites, songues d'un
pouce, applaties & minces. Son tronc est droit, de la grofseur du bras; il est jaunâtre, noueux par intervalles
à l'endroit où des branches seuillées prennent naissance.
Quand on enleve ces branches, on voit la partie intérieure & médullaire du tronc, dont la surface est luisante, branâtre, mollasse, sibrée, charque, bonne à
manger, sans goût & très blanche. Les fruits naissent
d'une saçon singulière, ramassés en grappes sur une tige
qui vient de l'aisselle des branches seuillées, & qui, sur
le tronc, sort, à la distance d'une palme, des branches

feuillées. Ces grappes sont rensermées dans une gaîne composée de doux seuillets opposés, minces, cannelés, bruns, & formant une pointe aigué. La grappe a neuf pouces de longueur, & est composée de quatre à six autres petites grappes qui accompagnent la tige dans toute sa longueur; chaque petite grappe se trouve séparée par d'autres seuillets, & se divisée en un pédicule court, qui porte un fruit échancré en six parties. Ce fruit est ovoide, gros comme une aveline, écailleux, représentant un cône de sapin renversé. Sous ces écailles, on trouve une membrane charnue, blanchâtre, qui enveloppe un globule charnu, verdâtre avant sa maturité, pulpeux, plein de suc, d'un goût de légumes & fort astringent, qui se répand très promptement de la langue aux gencives & à toute la bouche, & disparoit aussi tôt. Bontius a tâché de donner une estampe de cette grappe, sous le nom Malayen Rotang; mais cette si-

gure est défectueuse & imparfaite.

Kæmpfer dit que les Orientaux, les Malages & les peuples de l'Isse de Java, tirent, de la maniere suivante, le suc résineux du fruit de cet arbre. On place les fruits sur une claie posée sur un grand vaisseau de terre, lequel est rempli d'eau jusqu'à moitié: on met sur le seu ce vaisseau légerement couvert, afin que la vapeur de l'eau bouillante amollisse le fruit, & le rende flasque; par ce moyen, la matiere sanguine, qui ne paroissoit pas dans ce fruit coupé, en sort par cette vapeur thande, & se répand sur la superficie des fruits. On l'enleve avec de petits bâtons, & on la renferme dans des follicules faites de feuilles de roseau pliées, qu'on lie ensuite avec du fil, & que l'on expose à l'air jusqu'à ce qu'elles soient desséchées. D'autres tirent ce suc résineux par la simple décoction du fruit : ils le font bouillir jusqu'à ce que l'eau en ait tiré le suc rouge : ils jettent ensuite le fruit; ils font bouillir & évaporer cette cau. jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un suc épais, qu'ils ren-Terment pareillement dans des follicules.

La troisieme espece d'arbre, qui donne la résine nommée Sang-de-Dragon, s'appelle Erqua-Huist, seu Sanguinis arbor. Cet arbre est grand: ses feuilles sont semblables à celles du bouillon blanc, grandes, anguleules:

Ç iij

il croît dans la nouvelle Espagne. La résine s'en retire

La 4c. espece s'appelle Draco arbor indica siliquosa, Populi folio, Angsana Javanensibus. Cet arbre, qui croît dans l'Isle de Java, & même proche la ville de Batavia, est grand; son bois est dur, & son écorce rougeatre. Ses feuilles sont semblables à celles du peuplier, mais plus petites. Ses sleurs sont petites, jaunes & odorantes, un peu ameres. Ses fruits, qui sont porrés par de longs pédicules, sont d'une couleur cendrée, durs, applatis, & cependant convexes des deux côtés, membraneux à leur bord, & garnis de petites côtes saillantes. Chaque fruit contient deux ou trois graines oblongues, recourbées & rougeâtres, Quand on fair une Incision au tronc ou aux branches de cet arbre, il en découle une liqueur qui se condense aussi tôt en des larmes rouges, que l'on nous apporte en globules, enveloppés dans du jonc.

La plupart des Auteurs disent que l'on a nommé ainsi le Sang-de-Dragon, parceque si on ôte la peau de son fruit, on voit paroître au-dessous la figure d'un dragon, tels que les Peintres le représente: mais il y a beaucoup

de fiction & d'imagination dans ce fait.

La réfine appellée Sang-de-Dragon, est incrassante dessirative & astringente : on l'emploie avec succès intérieurement, depuis demi-gros jusqu'à un gros, pour la dyssenterie, les hémorrhagies, les stux de ventre viollens & les ulceres internes. Appliqué extérieurement, il desséche les ulceres, procure la réunion des plaies il affermit les dents ébranlées, & sortisse les gencives; aussi en met-on toujours dans la poudre dentrisque : on s'en ser lert encore dans certains ouvrages de vernis.

Ce que l'on appelle Bois de la Palile, sont de petits bâtons, que les Habitans du Port-Saint trempent dans du Sang-de-Dragon liquéssé. Ces petits bâtons sont gros comme des tuyaux de plumes, légers, blancs: on les envoie en Europe, où l'on s'en set pour nétoyer les

dents, & pour fortisser les gencives.

SANGLIER, Aper. Nous allons réunir, sous cet article, le Cochon de Siam & le Porc ou le Cochon ordinaire, parcequ'ils ne sont tous qu'une même espece. L'un est l'animalsauvage; les deux autres sont l'animal domestique; & quoiqu'ils different par quelques marques extérieures, peut-être aussi par quelques habitudes, ces dissérences ne sont pas essentielles: elles ne sont que relatives à leur condition; leur naturel n'est pas même sort altéré; ensin ils produisent ensemble des individus qui peuvent en produire d'autres: caractere qui constitue l'unité & la constance de l'espece.

Ces animaux ont des singularités qui leur sont propres & particulieres: ils sont une espece d'exception à deux regles générales de la nature; c'est que plus les animaux sont gros, moins ils produisent, & que les sissippedes sont de tous les animaux ceux qui produisent le plus. Le cochon, quoique d'une taille fort au dessus de la moindre, produit plus qu'aucun des animaux sissippedes ou autre; par cette sécondité, aussi-bien que par la conformation des testicules ou ovaires de la Truie, il semble même faire l'extrémité des especes de vivipares, &

s'approcher des especes ovipares.

Voici encore une autre singularité. La graisse du Cochon est différente de celle de presque tous les animaux quadrupedes, non - seulement par sa consistance & sa qualité, mais aussi par sa position dans le corps de l'animal. La graisse de l'homme, & des animaux qui n'ont point de suif, comme le chien, le cheval, &c., est mêlée avec la chair assez également. Le suif, dans le bélier, le Bouc, le cerf, &c., ne se trouve qu'aux extémités de la chair; mais le lard du cochon n'est ni mêlé avec la chair, ni ramassé aux extrémités: il la recouvre par tout, & forme une couche épaisse, distincte & contenue entre la chair & la peau: le cochon a cela de commun. avec la Baleine, & les autres animaux cétacées, dont la graisse n'est qu'une espece de lard, à - peu - près de la même consistance, mais plus huileux que celui du sochon.

Une autre singularité encore, & qui n'est pas moins grande que les autres, c'est que le Cochon ne perd aucune de ses premieres dents: elles croissent même pendant toute sa vie. Il a six dents au devant de la mâchoire insérieure, qui sont incisives & tranchantes: il a aussi, à la mâchoire supérieure, six dents correspondantes; mais.

G iv

comme celles de la machoire inférieure, elles sont Ion-

gues, cylindriques & émoussées à la pointe.

Il n'y a que le cochon, & deux ou trois autres especes d'animaux, tels que l'Eléphant, la Vache marine, qui aient des défenses ou des dents canines très allongées. Dans le Sanglier & le Cochon, elles se courbent en porzion de cercles, & sont plates & tranchantes. M. de Buffon en a vu de neuf à dix pouces de longueur: elles sont ensoncées très prosondément dans l'alvéole, & elles ont aussi, comme celles de l'Eléphant, une cavité à leur extrémité supérieure; mais l'Eléphant & la Vache marine p'ont de désenses qu'à la mâchoire supérieure; ils manquent même de dents canines à la mâchoire inférieure; au lieu que le Cochon mâle & le Sanglier en ont aux deux mâchoires; & celles de la mâchoire inférieure sont plus utiles à l'animal: elles sont aussi plus dangereuses, cas c'est avec les désenses d'en bas que le sanglier blesse.

La Truie, la Laie & le Cochon coupé, ont aussi ces quatre dents canines à la mâchoire inférieure; mais elles croissent beaucoup moins que celles du mâle, & ne sortent presque point au dehors. Le Sanglier a les défenses plus grandes, le boutoir plus sort, & la hure plus longue que le Cochon domestique : il a aussi les pieds plus gros, les pinces plus séparées, & le poil toujours

noir.

De tous les quadrupedes, dit M. de Busson, le Cochon paroît être l'animal le plus brut; les impersections de la sorme semblent insluer sur le naturel; toutes ses habitudes sont grossieres; tous ses goûts sont immondes; toutes ses sensations se réduisent à une luxure surieuse, & à une gourmandise brutale, qui lui fait dévorer indistinctement tout ce qui se présente, & même sa progeniture au moment qu'elle vient de naître.

Sa voracité dépend apparemment du besoin continuelt qu'il a de remplir la grande capacité de son estomac; & la grossiereré de ses appétits, de l'hébération du sens du goût & du toucher. La rudesse du poil, la dureté de la peau, l'épaisseur de la graisse rendent ces animaux peu sensibles aux coups: l'on a vu des souris se loger sur leur dos & leur manger le lard & la peau, sans qu'ils parus-

sent le sentir. Ils ont donc le toucher fort obtus, & le goût aussi grossier que le toucher. Leurs autres sens sont bons: les Chasseurs n'ignorent pas que les Sangliers voient, entendent, & sentent de fort loin, puisqu'ils sont obligés, pour les surprendre, de les attendre en silence pendant la nuit, & de se placer au dessus du vent, pour dérober, à leur odorat, les émanations qui les frappent de loin, & toujours assez vivement pour leur faire

Iur-le-champ rebrousser chemin.

Cette imperfection dans les sens du goût & du toucher, est encore augmentée par diverses maladies: savoir, d'être infestés de poux, d'avoir les humeurs froides, d'être sujets à la squinancie, à la toux, au flux de ventre. Mais la principale maladie est celle qui les rend ladres, c'est à dire, presque absolument insensibles, & de laquelle il faut peut être moins chercher la premiere origine dans la texture de la chair ou de la peau de cet antmal, que dans sa malpropreté naturelle, & dans la corruption qui doit résulter des nourritures insectés dont il se remplie quelquesois; car le Sanglier qui n'a pas de pareilles ordures à dévorer, & qui vit ordinairement de grains, de fruits, de glands, de racines, n'est point sujet à cette maladie, non plus que le jeune cochon pendant qu'il tette. On ne la prévient même qu'en tenant le cochon domestique dans une étable bien propre, & en lui donnant abondamment des nourritures saines. Sa chair devient même excellente au goût, & le lard ferme & cassant, si, comme je l'ai vu pratiquer, dit M. de Busson, on le tient pendant quinze jours ou trois semaines avant que de le tuer, dans une étable pavée & toujours propre, sans litiere, en ne lui donnant alors pour toute pourriture que du grain de froment pur & sec, & ne le laissant boire que très peu. On choisit pour cela un jeune cochon d'un an, en bonne chair & à moitié gras.

La maniere ordinaire de les engraisser, est de leur donner abondamment de l'orge, du gland, des choux, des légumes cuites, & beaucoup d'eau mêlée de son. En deux mois ils sont gras, le lard est abondant & épais, mais sans être bien ferme, ni bien blanc; & la chair; quoique bonne, est toujours un peu sade. On peut enterç les engraisser avec moins de dépense dans les came-

pagnes où il y a beaucoup de glands, en les menant dans les forêts pendant l'automne, lorsque les glands tombent, & que la chataigne & la faine quittent leur enveloppe: ils mangent également de tous les fruits sauvages, & ils engraissent en peu de tems, sur tout si le soir, à leur retour, on leur donne de l'eau tiede mêlée d'un peu de son & de farine d'ivraie. Cette boisson les sait dormir & leur donne un tel embonpoint, qu'on en a vu ne pouvoir plus marcher, ni presque se remuer Ils engraissent aussi beaucoup plus promptement en automne, tant à cause de l'abondance des nourritures, que parcequ'alors la transpiration est moindre qu'en été.

On n'attend pas, comme pour le reste du bétail, que le cochon soit âgé pour l'engraisser, plus il vieillit, plus cela est dissicile, & moins sa chair est bonne. La castration qui doit toujours précéder l'engrais, se fair ordinairement à l'âge de six mois, au printems ou en automne, & jamais dans le tems des grandes chaleurs & des grands froids, qui rendroient la plaie également dangereuse & dissicile à guérir. Il est rare qu'on laisse vivre les cochons plus de deux ans, cependant ils pour-roient croître encore pendant quatre ou cinq ans; ceux que l'on remarque parmi les autres par la grandeur & la grosseur de leur corpulence, ne sont que des cochons

plus âgés, qu'on a mis plusieurs fois à la glandée.

La durée de la vie du Sanglier peut s'étendre jusqu'à vingt-cinq ou trente ans; Aristote dit vingt ans pour les cochons en généial, & il ajoute que les mâles engendrent, & que les femelles produisent jusqu'à quinze. Ils peuvent s'accoupler dès l'âge de neuf mois ou d'un an. La Truie est, pour ainsi dire, en chaleur en tout tems, elle recherche les approches du mâle quoiqu'elle soit pleine, ce qui peut passer pour un excès parmi les animaux, dont la femelle, dans presque toute les especes, resuse le mâle aussi-tôt qu'elle a conçu. Elle porte pendant quatre mois, met bas au cinquieme, & produit ainsi deux sois par an; ses portées sont souvent de dix-huit & même quelquesois de vingt petits. La Laie qui, à tous égards, ressemble à la Truie, ne porte qu'une fois l'an, apparemment par la disette de nourriture,

& par la nécessité où elle se trouve d'allaiter pendaux long-tems tous les petits qu'elle a produits: au lieu qu'on ne souffre pas que la Truie domestique nourrisse tous ses petits pendant plus de seize jours ou trois semaines : on ne lui en laisse alors que huit ou neuf à noutrir : on vend les semelles, qui sont alors bonnes à manger : ce sont les petits Cochons de lait.

Le mâle qu'on choisit pour propager l'espece; doit avoir le corps court, ramassé, & plutôt quarré que long, la tête grosse, le grouin court & camus, les oreilles grandes & pendantes, les yeux petits & ardens, le com grand & épais, le ventre avalé, les fesses larges, les jambes courtes & grosses, les soies épaisses & noires; les Cochons blancs ne sont jamais aussi forts que les noirs.

La Truie doit avoir le corps long, le ventre ample & large, les mamelles longues; il faut aussi qu'elle soit d'un naturel tranquille & d'une race féconde. Dès qu'elle est pleine on la sépare du mâle, que l'on appelle Verrat, qui pourroit la blesser; & lorsqu'elle met bas, on la nourrit largement, on la veille pour l'empêcher de dévorer quelques-uns de ses perits, & l'on a grand soin d'en éloigner le pere, qui les ménageroit encore moius. On la fait couvrir au commencement du printems, assa que les perits naissant en été, aient le tems de grandir. de se fortisier, & d'engraisser avant l'hiver. Mais lorsque l'on veut la faire porter deux fois par an, on lui donne le mâle au mois de Novembre, afin qu'elle mette bas au mois de Mars, & on la fait couvrir une seconde fois au commencement de Mai. Il y a même des Truies qui produisent régulierement tous les cinq mois. La Laie qui, comme nous l'avons dit, ne produit qu'une fois par an, reçoit le mâle au mois de Janvier ou de Février. & met bas en Mai ou Juin; elle allaite ses petits pendanz trois ou quatre mois, elle les conduit, elle les suit, & les empêche de se séparer & de s'écarter, & il n'est pas rare de voir des Laies accompagnées en même-tems de leurs perits de l'année & de ceux l'année précédence. On ne souffre pas que la Truie domestique allaite ses petits pondant plus de deux mois, on les seyre en leur donnant soir & matin du petit lait mêlé de son, ou seule-

ment de l'eau tiede avec des légumes bouillies.

Ces animaux aiment beaucoup les vers de terre & certaines racines, comme celles de la carotte sauvage; c'est pour trouver ces vers & pour couper ces racines, du'ils fouillent la terre avec leur boutoir. Le Sanglier dont la hure est plus longue & plus forte que celle du Cochon, fouille plus profondément, il fouille aussi presque toujours en ligne droite dans le même sillon, au lieu que le Cochon fouille çà & là & moins profondément. Comme il fait beaucoup de dégat, il faut l'éloigner des terreins cultivés, & ne le mener que dans les bois & sur les terres qu'on laisse reposer. Lorsque ces animaux sont aux champs, & qu'il survient un orage ou une pluie fort abondante; il est assez ordinaire de les voir déserter le troupeau les uns après les autres, & s'enfuir en courant & toujours criant, jusqu'à la porte de leur étable. Il est rare d'entendre le Sanglier jetter un cri, si ce n'est lorsqu'il se bat, & qu'un autre le blesse; la Laie crie plus souvent; & quand ils sont surpris & effrayés subitement, ils souffient avec tant de violence, qu'on les entend à une grande distance.

Quoique ces animaux soient fort gourmands, ils n'atraquent & ne dévorent point comme les loups, les autres animaux; cependant ils mangent quelquesois de la
chair corrompue: mais c'est peut être plutôt nécessité
qu'instinct; cependant on ne peut nier qu'ils ne soient
avides de sang & de chair sanguinolente & fraiche, puisque les Cochons mangent leurs petits, & même des enfans au berceau; dès qu'ils trouvent quelque chose de
succulent, d'humide, de gras & d'onctueux, ils le léchent & sinissent bientôt par l'avaler. J'ai vu plusieurs
fois, dit M. de Busson, un troupeau entier de ces animaux s'arrêter, à leur retour des champs, autour d'un
monceau de terre glaise nouvellement tirée: tous lêchoient cette terre qui n'étoit que très légerement onctueuse, & quelques-uns en avaloient une grande quan-

țité.

Leur gourmandise est, comme l'on voit, aussi grosfiere que brutale, ils n'ont aucun sentiment bien distinct, les petits reconnoissent à peine leur mere on du moins sont sujets à se méprendre, & à tetter la premiere Truie qui leur laisse saisser se mamelles. La crainte & la nécessité donnent apparenment un peu plus d'instinct aux Cochons sauvages; il semble que les petits soient side-lement attachés à la mere, qui paroît être aussi plus attentive à leurs besoins, que ne l'est la Truie domestique. Dans le tems du rut, le mâle cherche, suit la femelle, & demeure ordinairement trente jours avec elle dans les bois les plus épais, les plus solitaires & les plus reculés. Il est alors plus farouche que jamais, & il devient même surieux lorsqu'un autre mâle veut occuper sa place; ils se battent, se blessent, & se tuent quelquesois. Pour la Laie, elle ne devient surieuse que lorsqu'on attaque ses petits: & en général dans presque tous les animaux sauvages, le mâle devient plus ou moins séroce, lorsqu'il cherche à s'accoupler, & la femelle lorsqu'elle a mis bas.

Chasse du Sanglier.

Quand un Sanglier est jeune, on l'appelle Marcassin, à deux ans Ragot, à quatre ans Quartan, ou à son tiers, il est alors fort dangereux; à six Grand Sanglier, à sept Grand vieux Sanglier. On chasse le Sanglier à force ouverte avec des chiens, on bien on le rue par surprise au clair de la lune. Commo il ne fuit que lentement, qu'il laisse une odeur très forte, qu'il se défend contre les chiens & les blesse toujours dangereusement, il ne le faut pas chasser avec les bons chiens courrans, des mâtirs un peu dressés suffisent pour le chasser. Il ne faut attaquer que les plus vieux: on les connoît aisement aux traces. Un jeune Sanglier de trois ans est difficile à forcer, parcequ'il court très loin sans s'arrêter, an lieu qu'un Sanglier plus âgé ne fuit pas loin, se laisse chasser de près, n'a pas grand'peur des chiens, & s'arsète souvent pour leur faire tête. Quand on attaque ces animaux, on se sert de chariots chargés d'arquebusiers, qu'on pose dans les passages pour les tirer; il n'y a personne qui ose demeurer à pied, parceque le Sanglier accoure au bruit & à la voix des personnes, & fait de

ernelles blessures. Dès que le Sanglier est tué, les Chasseurs ont grand soin de lui couper les suites, c'est-à dire, les testicules, dont l'odeur est si forte, que si l'on passe seulement cinq ou six heures sans les ôter, toute la chair en est infectée. Au reste, il n'y a que la hure qui soit bonne dans un vieux Sanglier: au lieu que toute la chair du Marcassin & celle du jeune Sanglier qui n'e pas encore un an, est délicate, & même assez fine. Celle du Verrat ou Cochon domessique mâle, est encore plus mauvaise que celle du Sanglier; ce n'est que par la castration & l'engrais qu'on la rend bonne à manger. Les Anciens étoient dans l'usage de faire la castration aux jeunes Marcassins qu'on pouvoit enlever à leurs meres, après quoi on les reportoit dans les bois; ces Sangliers coupés grossissent beaucoup plus que les autres, & leur chair est meilleure que celle des Cochons domestiques.

On appelle en terme de chasse bêtes de compagnie, les Sangliers qui n'ont pas passé trois ans, parceque jusqu'à cet âge ils ne se séparent pas les uns des autres, & qu'ils suivent tous leur mere commune; ils ne vont seuls que quand ils sont assez forts pour ne plus craindre les loups. Ces animaux forment donc d'eux-mêmes des especes de troupes; & c'est delà que dépend leur sûreté: lorsqu'ils sont attaqués, ils se secourent, se défendent; les plus pros sont face en se pressant en rond les uns contre les autres, & en mettant les plus petits au centre. Les Co-chons domestiques se désendent aussi de la même manie-

re; & on n'a pas besoin de Chien pour les garder.

Tout le monde sait que le Cochon est utile dans toutes ses parties : on vante le lard du Cochon de Syracuse, & le jambon de Mayence. En général le Cochon nourrit beaucoup de gens de mer & de la campagne. Du tems de Galien, les Athletes qui s'exerçoient à la lutte, n'étoient jamais plus forts, ni plus vigoureux, que quand ils vivoient de chair de Cochon : elle convient aux gens robustes & de gros travail. La graisse de l'épipson & des intestins, qui est différente du lard, sait le sain-doux & le vieux-oing : la peau a ses usages; on en fait des cribles; comme l'on fait aussi des vergettes, des brosses, des pinceaux, avec les soies.

Les Negres & heaucoup d'Européens prétendent que

la rapure des défenses de Sanglier, dont on fait commerce en Portugal, sous le nom de dentes di savaillos, étant avalée dans quelque liqueur, est un antidote infaillible. Les Portugais prétendent, mais sans sondement, qu'une pierre frottée contre ces sortes de dents, communique à l'eau une vertu admirable contre la sievre.

Cette espece d'animal, quoiqu'abondante & sort répandue en Europe, en Afrique & en Asie, ne s'est point trouvée dans le continent du nouveau Monde; elle y a été transportée par les Espagnols, qui ont jetté des Cochons noirs dans le Continent, & dans presque toutes les grandes sses de l'Amérique: ils se sont multipliés, & sont devenus sauvages en beaucoup d'endroits; ils ressemblent à nos Sangliers; ils ont le corps plus court, la lure plus grosse, & la peau plus épaisse que les Cochons domestiques qui, dans les climats chauds, sont tous noirs comme les Sangliers.

Les Cochons de la Chine, qui sont aussi ceux de Siam' & de l'Inde, sont un peu dissérens de ceux de l'Europe: ils sont plus perits, & ils ont les jambes plus courtes;

leur chair est plus blanche & plus délicate.

Ces animaux n'affectent donc point de climat partieulier; seulement il paroît que dans les pays froids, le Sanglier, en devenant animal domestique, a plus dégénéré que dans les pays chauds : un dégré de température de plus suffit pour changer leur couleur. Les Cochons sont communément blancs dans nos Provinces septentrionales de France, & même en Vivarais, tandis que dans la Province du Dauphiné, qui est très voisine, ils sontous noirs; ceux du Languedoc, de Provence, d'Espagne, d'Italie, des Indes, de la Chine, de l'Amérique, sont aussi de la même couleur. Le Cochon de Siam ressemble plus au Sanglier que le Cochon de France. On en voit à la Chine, dont le ventre des semelles traîne à terre, tant leurs pattes sont courtes; & la queue des mâles, qui combe vers la terre perpendiculairement, a un mouvement perpétuel, comme la lentille d'une horloge. Un des signes les plus évidens de la dégénération, sont les oreilles; elles deviennent d'autant plus souples, d'autant plus molles, que l'animal est plus altéré, ou, si l'on veut, plus adousi par l'éducation & par l'état des domesticité; & en esset, le Cochon domestique a lesoreilles beaucoup moins roides, beaucoup plus longues & plus inclinées que le Sanglier, qu'on doit regarder comme le modele de l'espece.

SANGLIER DE MER: on donne ce nom au Porc

marin: voyez ce mot.

SANGLIER DES INDES: voyez BABI-ROESA, page 256, premier Volume de ce Dictionnaire.

SANGLIER DU MEXIQUE: voyez TAIACU.

SANGSUE ou SUCE-SANG, Sanguisuga, est un insecte aquatique & amphibie au besoin, sans pieds, sans nageoires, & sans arrêtes, qui a la figure d'un gros ver, long comme le petit doigt, marqueté de points & de lignes, glissant, hermaphrodite, vivipare comme l'anguille, & qui vit dans les marais & autres lieux aquatiques. La Sangsue se suspend aux parties où elle s'attache; sa peau est composée d'anneaux, par le moyen desquels elle nage dans l'eau, & se contracte tellement hors de l'eau, quand on la touche, qu'elle n'a guere plus d'un pouce de longueur: alors on y apperçoir des éminences & des tubercules: son dos est de couleur brune noirâtre, ayant des deux côtés un ligne d'un blanc jaunâtre, parsemée ordinairement de points noirâtres; son ventre

est aussi tiqueté de points blancs jaunatres.

On lui trouve à la tête, l'ouverture de la bouche, située entre les deux levres, & composée comme elles, de fibres très souples, moyennant quoi elle prend toutes les formes convenables au besoin de l'animal. Cette ouverture est triangulaire, & armée de trois dents très aiguës & assez fortes, capables de percer non-seulement la peau d'un homme, mais encore celle d'un cheval ou d'un bouf : c'est comme un instrument à trois tranchans. qui fait trois plaies à la fois. On voit distinctement les. trois plaies marquées sur la peau, au bout de trois à quatre jours, lorsque le gonssement est passé. M. Morand, de l'Académie Royale des Sciences, a découvert dans le fond de la bouche de la Sangsue un mamelon très apparent, d'une chair assez ferme, & un peu flottant, auquel il assigne l'office d'une langue qui fait le piston, & sert à sucer le sang coulant de la triple plaie, pendant que la partie de la bouche contigué aux levres,

fait le corps de pompe: ensuite se présente le phatynx, dont les fibres circulaires resserrent le canal, & déterminent vers l'estomac le sang qui vient d'être pompés ce sang entre alors daus une poche membraneuse qui sere d'estomac & d'intestins à la Sanglue. Si l'on fait de ces poches divisées en celules ou sacs autant d'estomacs, on pourra en compter jusqu'à vingt-quatre dans une Sanglue assez grosse. Le sang sucé reste dans ces réservoirs pluheurs mois, sans presque se cailler : c'est une provision de nourriture qui noircit un peu, mais sans contracter aucune mauvaile odeur; & comme le sang d'un animal quelconque est le résultat de la nouvriture qu'il a digérée, la Sanglue, qui en fait son aliment le plus pur, peut se passer d'anus pour rejetter les impuretés : aussi ne lui reconnoît-on point d'ouverture qui en falle la fonction. Pent être, dit M. Morand, que les parties héterogenes s'en séparent par une transpiration perpécuelle au travers de sa peau, sur laquelle il s'amasse une matiere gluante qui s'épaissit par dégrés, & le sépare par filamens dans l'eau où l'on conserve des Sanglues.

M. Morand a mis des Sanglacs dans de l'huile, & les y a laissées pluseurs jours; elles-y ont récu: & lorsqu'il les a remises dans d'eau, elles ont quitté cette pellicule, qui représentoit alors une dépouille entiere de l'animal, comme serois la peau d'une anguille. On voit, à l'occason de cette expérience; qu'il n'en est pas des Sanglues comme des vers terrestres, & qu'elles n'ont pas leurs trachées à la surface extérieure du corps. Il est vraisemblable qu'elles respisent par la bouche 3 mais on ignore quelle partie leur sett de poumons Tout ce que l'on sait, cest qu'elles ont certains mouvemens alternatifs & iso-

chrones, qui répondent à ceux de la réspiration.

Quand une Sanglue vout percer la peau d'un animal ou d'un homme, elle s'affermit sur sa queue, tenant sen ventre libre & dégagé, alors elle ouvre la bouche, & l'applique comme une ventouse à l'endroit qu'elle veut piquer: elle plonge aussi-tôt son instrument tricuspidal, ou à crois pointes transhantes, comme il a été dit cidessons de trois plaies le sang qui coule & passe de sa bouche dans son estomac : quelquesois elle enfonce si avant ses pointes, que quand on veur l'arrachet de sot-H. N. Tome V.

ce, elle les laisse souvent dans la chast, ce qui cause une inslammation suivie de suppuration, & sair accuser

à tort l'animal d'être venimeux.

Les Sangsues font une plaie plus aiguë & plus sensible hors de l'eau, que dans l'eau; car dans l'eau elle fait souvent moins de mal que la morsure d'une puce affamée; & cependant le sang coule béaucoup plus longtems; sans que les gros vaisseaux soient ouverts: elles siquent indistinctement tous les vaisseaux sanguins, affamées ou non; quelquesois le sang coule pendant six heures, & même vingt-quatre, sur tout dans une eau tiede d'étang, de fosse, ou de marais, où les pieds sont échaussés. Aussi est-il arrivé que des personnes étant tombées la nuit dans un étang plein de Sangsues, y ont péri en perdant tout leur sang plein de Sangsue qui, avant que d'avoir sucé, ne peson qu'un demi gros, pesera près de demi-once après.

Si on coupe une Sangsue en deux ou davantage, la partie de la tête se consolidera, mais les autres parties se détruiront: les poissons & les offeaux des rivières, telles que les Anguilles, les Lamproies, les Hyrondel.

les de met sont les ennemies de la Sangsue.

L'on ne croit pus impossible que les Anciens aient appris des Sangsues la maniere de riret du sang; car tout le monde sait que quand les chevaux sont attirés au printems par l'herbe verte dans les étangs; & dans les rivieres, de grosses Sangsues de chevaux s'attachent à leurs jambes & à leurs flancs, leur percent une veine, leur procurent une hémorrhagie abondante, & qu'ils en deviennent plus sains & plus vigourenx. Themison est le premier des Médecins qui en ait fait mention; & ses disciples se servoient de Sanglues en phisieurs occasions : ils appliquoient quelquesois les ventouses à la partie d'où les Sanglues s'étoient détachées, pour en tirer une plus grande quantité de sang. Aujourd'hui l'on s'en sert fréquemment pour sucer le sang ; & pour qu'elles le fassent bien, on les læisse dégorger & jeuner quelques jours dans de l'eau claire, avant que de s'en servir : plus elles sont affamées, mieux elles se gorgent de sang, & elles se retirent quelquesois d'elles-mêmes ; mais bien souvent elles restent trop long-tems sur la veine qu'elles ont ouverte; & pour leur faire lâcher prise, on est obligé de répandre dessur un peu de sel commun pulvérisé, ce qui les irrite, les fait entrer en convulsion, & périr. L'usage des Sangsues convient pour diminuer la trop grande quantité du sang qui s'accumule sur une partie, ou dans son voisinage; par-là on en détourne la fluxion, ou on l'empêche de se former: ainsi on les applique avec succès aux hémorrhoïdes gonssées & douloureuses, pour les dégorger d'un sang épaissi qui surcharge les vaisseaux: au front, dans les migraines invétérées; aux gencives, dans les sluxions violentes sur lés dents, & même à l'orisse interne de la matrice, pour y rétablir le cours des regles,

ou supprimées, ou paresseuses.

Il n'est pas douteux que les Sangsues ne soient fort wiles en divers cas; leur usage exige néanmoins quelques attentions. Comme il y en a de plusieurs especes, dont quelques unes sont réputées venimeuses, & dont la morsure est suivie de fâcheux accidens, comme d'inflammarion, & même de fistules ou de gangrêne, il faut savoir les choisir, & ne pas les prendre indifféremment : celles dont on se sert en Chirurgie, doivent être petites, ayant la tête menue, le dos rayé de couleur verdâtre un peu jaune, & le ventre comme tougeâtre, il faut qu'elles aient été prises dans des eaux claires, courantes & bien vives: on les applique ordinairement, en les tenant entre les doigts; mais comme elles sont fort glissantes, qu'elles peuvent échapper & s'introduire soit dans l'anus, lorsqu'on les applique aux vaisseaux hémorrhoidaux soit dans l'œsophage, quand on les applique aux gencives ou à la langue, il seroit plus prudent de les engager dans un petit tuyau de roseau ouvert par les deux bouts, afin de les assujettir; car il est quelquefois arrivé qu'elles se sont glissées dans le rectum où leur séjour a été suivi de symptômes fâcheux; d'autres, en ayant avalé, ont été travaillés de cruels accidens, jusqu'à ce qu'ils les aient rejettées, parceque ces insectes s'attachent aux veines de l'estomac, & les mordant continuellement, irritent ce viscere, & occasionnent la cardialgie. Lémery, dans son Traite des Drogues simples, pense que le remede, en pareil accident, est de faire boire à la personne de l'eau salée, & qu'il faudroit ensuite purger le malade

avec le mercure doux. L'émétique convient aussi, en pareil eas. Si une Sangsue se glissoit dans l'anus, il faudroit, sur le champ, donner abondamment des lavemens salés

jusqu'à son entière expuision.

Les Banglues mâles & femelles ont, selon Redi, la même conformation dans les organes de la génération, que les Limaces & les Limaçons de terre à coquilles. M. Linnaus fait mention de quatre especes de Sanglues diffétentes: la premiere est brunatre; elle se trouve dans les étux des martis & des fossés: la deuxieme se trouve dans routes fortes d'eaux, elle est noire sur le dos : la moissème espèce se trouve en abondance sous les pierres dans les eaux, elle est blanchaire; il en est parlé dans le voyage de Gothlande: la quatrieme espece s'attache par la bouche & par la queue, qui sont amples, sur les poissons. Il y a une différence sensible entre ces Sangsues d'eau douce, par la figure, la couleur & la grosseur, &c. On appelle les plus grandes, Sangfues de Cheval, parcequ'on prérend qu'il n'en faut que neuf pour faire mourit un cheval, en lui luçant tout fon lang.

Rondeset parse d'une Sangsue, qui est de la longueur du doigt; elle a sa rêre menue, la queue un peu grosse, de le corps composé d'anneaux: elle a la peau si dure, qu'elle ne peut si se raccourcir, ni se rallonger; sa rêre la queue sui servent à se remuer: elle vit dans la fange. Cette espece est venimeuse; cependant ses poissons bourbeux s'en nouvrissent: on prérend que, cuite dans de vieisse huise, elle est excellente pour le mal d'orcilles; ou coite dans l'huise d'amandes douces, pour les hémoritées; ou dans le vin, pour les maladies des ners &

les convulfions.

Il y a des Sangsues venimentes qui ont une grosse tête, de couleur verdatte, & qui refuisent comme si c'étoient des vers ardens; elles sont rayées de bleu sur le dos, ainsi que celles qui vivent dans les eaux bourbeuses.

Les Sanglaes de Ceylan sont noiraires, vivent sous s'herbe, & sont sort incommodes aux voyageurs qui marchent à pied; elles re sont d'abord pas plus grosses qu'un crin de cheval; mais, en croissant, elles deviennent de la grosseur d'une plume d'Oic, & songues de deux ou trois pouces; on n'en voit que tans la saison des

pluies: c'est alors que montant aux jambes de ceux qui voyagent pieds nuds, suivant l'usage du pays, elles les piquent, & leur sucent le sang avec plus de vitesse qu'ils ne peuvent en avoir à se désivrer. Knor dit que le principal embarras vient de seur multitude, qui seroit perdre le tems, dit il, à vouloir seur faire quitter prise: aussi prend-on le parti de soussir leur morsure, d'autant plus qu'on les croit fort saines. Après le voyage, on se frotte les jambes avec de la cendre; ce qui n'empêche pas qu'elles ne continuent de saigner long tems. On voit au Ceylan & au Cap de Bonne-Espérance, des Sangsues d'eau douce, comme les pôtres.

En général les Sanglues vivent plusieurs mois, même sans nourriture, dans de l'eau douce; cependant elles se passent dissicilement de terre, soit parcequ'elles s'en nour-rissent en partie, ou que la terre leur procure la commodité de nettoyer leur peau des excrémens musqueux qui s'y attachent. Nous avons dit que le sel commun est un poison pour les Sanglues; l'esprit de corne de cers ne leur est pas moins contraire, ainsi que la cendre gravelée, l'esprit de vitriol, l'huilo de tartre par désaillance, le

poivre & les liqueurs acides.

SANGSUE DE MER, Hirudo marina: Boccope l'appelle Acus cauda utrinque pennata. Cette Sangsue est rare; elle s'attache au poisson appelle Epée de mer, & s'ouvre un passage dans sa chair asin d'en sucer le sang. Cet Auteur dit qu'elle a quatre pouces de long: son ventre est blanc, cartilagineux & transparent: au lieu de tête on voit un museau creux & environné d'une membrane très dure, qui est d'une couleur & d'une substance différente de celles du ventre. La sangsue enfonce ce museau en entier dans le corps du poisson: elle s'y tient aussi ferme qu'une tarriere enfoncée dans un morceau de bois, & ne lache point prise qu'elle ne soit remplie de sang: sa quoue a la figure d'une plume, & lui sert à se mouvoir: par-dessous on remarque deux filamens fibreux, par le moyen desquels elle s'attache aux pierres & aux herbes; elle se crampone d'une maniere plus serme sur le corps de l'Epéc de mer, en n'attaquant que les nageoires de ce poisson.

Boccone a reconnu les vaisseaux intérieurs qui

H'iij

servent à cet insecte pour sucer le sang, parceque le museau n'a ni fibres, ni valvules pour attirer ce fluide, at que ces vaisseaux ont un mouvement approchant de celui d'une pompe, le museau faisant l'office de piston, at tirant le sang d'une extrêmité à l'autre. Le ventre de cette sangsue étant en forme d'anneau, il peut par ce moyen pousser vers l'orifice les vaisseaux intérieurs, & les retirer.

Cet insecte, qui tourmente cruellement l'Epée de mer, est à son tour fort incommodé d'un autre insecte qui est d'une couleur cendrée, & qui se crampone vers sa queue, & s'y attache au moins aussi fortement que la Limace de mer s'attache à un rocher. Boccone sui donne le nom de Pou; il est de la grosseur d'un pois, & il a une petite sente d'où sortent plusieurs sils déliés, entrelacés & chevelus.

SANGSUE-LIMACE, espece de Tænia: nous en avons parlé sous le nom de Fasciola: voyez ce mot. SANGUINE A BRUNIR ou HÉMATITE. Voyez

au mot, Fer.

SANGUINE A CRAYON, Rubrica. Voy. CRAYON ROUGE. On donne aussi le nom de Sanguin au Jaspe

héliotrope. Voyez JASPE.

SANGUINELLE, arbuste commun en Toscane, dont les branches sont de couleur sanguine, & que quelquesuns prennent pour un cormier femelle, parcequ'il ressemble beaucoup à cet arbre. Il produit une graine dont on tire de l'huile qui sert dans le pays pour les lampes.

SANICLE, Sanicula, plante qui croît dans les lieux ombrageux & les bois couverts, en terre grasse & humide: sa racine est assez grosse en haut, sibreuse en bas, noirâtre en dehors, & blanche en dedans: cette plante est vivace, & d'un goût amer; elle pousse plusieurs feuilles larges, arrondies, un peu dures, divisées en cinq parties, dentelées, polies, d'une belle couleur verte, luisantes, & quelquesois rougeâtres à leurs bords, attachées à de longues queues: il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur d'environ un pied, rougeâtres à leur base, lisses & sans nœuds, portant en leurs sommités de petites sleurs comme en ombelles, composées chacune de cinq seuilles blanches ou rouges disposées en rose:

parmi le même bouquet de fleurs, il y en a de mâles ou stériles; d'autres sont femelles ou fécondes: à ces fleurs succedent des fruits ronds & ovales, composés chacun de deux graines hérissées de pointes, & s'attabhant aux habits: cette plante fleurit en Juin, & reste verte toute l'année.

La Sanicle a un goût amer; elle est astringente, détersive, propre pour les ulceres, tant internes qu'externes; on l'emploie en décoction pour arrêter les hémorrhagies, les dyssenteries, & pour les hernies; ensin on lui a toujours reconnu une vertu vulnéraire à un si haut degré, qu'elle a donné lieu à ces deux vers françois:

> Qui a la Bugle & la Sanicle, Fait aux Chirurgiens la Nique.

On fait usage des feuilles en maniere de thé, qu'on prend avec du sucre : cette infusion est bonne pour les

pertes & les maux de gorge.

SANSONNET: on donne ce nom à une espece d'Etourneau qui est de couleur grise & noire; il parle &
sisse, mais il a toujours un ton enrhumé qui fair que
son sisse & son parler ne sont pas sort agréables, comme
chez le Perroquet: voyez Étourneau. On donne aussi
le nom de Sansonnes à une espece de petit Maquereau.
Voyez ce mot.

SANT: on donne ce nom à l'Acacia d'Egypte, d'où découle de la gomme arabique, & dont la pulpe du

fruit sert à teindre en noir. Voyez ACACIA.

SANTAL ou SANDAL, Santalum: c'est un bois des

Indes, dont on distingue trois especes, savoir;

1°. Le SANTAL BLANC, Santalum album. C'est un bois pesant, solide, se sendant difficilement, d'une couleur pâle, une peu odorant: on nous l'apporte de l'Isle de

Tymor & de Solor.

2°. Le Santal Citrin, Santalum citrinum: il est très odorant, moins compacte que le blanc, ayant des sibres droites, & se sendant plus facilement en petites planches; sa couleur est d'un roux pâle, d'un goût aromatique, un peu amer, sa sêtre désagréable, d'une odeur douce, agréable, & qui approche un peu d'un

H iv

mélange de muse, de circon & de roses: les Parforments s'en servent. On nous l'apporte de la Chine & de Siam; & comme ce bois est cher & rare, on lui substitue quel-

quesois le bois de chandelle: Voyes ce mot.

Garzias die qu'il y a un se grand rapport entre les arbres du Santal citrin & du Santal blanc, qu'il est difficile de les distinguer l'un de l'autre. Paul Herman affure que ces deux bois sont tirés du même arbre; que l'andier s'appelle Santal blanc, & que la moële ou substance intérieure est le Santal citria. Cet arbre, qui s'appelle Sarcanda, s'éleve à la hauteur d'un noyer : ses feuilles sont affées, vertes, imitant celles du lentisque ; ses seurs sont d'un bleu noirâtre; ses fruits ou baies sont de la grosseur d'une cerise; elles sont vertes, & deviennent noires en meurissant; elles sont insipides, & zombent aisément. Bontius dit que des oiseaux semblables à des grives mangent ces fruis avec avidité, & les rondent auflicôt avec leurs excremens, semant par ce moyen les montagnes & les champs d'autant de Sansaux. Le même Autour atteste que ceux qui séjournent aux Isles de Tymor, &c. pour couper ces arbres, sont sais d'une sievre continue & ardente, d'un genre des siévres continues, putrides, avec un délire & une aliénation d'esprit surprenante; car pendant le redoublement, qui dure ordinairement quatre houres, les malades ont coutume de faire des actions fort ridicules, imitant ce qu'ils sont dans l'usage de faire quand ils se portent bien; ils ont de plus une faien extraordinaire, de sorte que , tandis qu'ils sont dans le délire, ils mangent avec avidité les ordures les plus abjectes qu'on leur présente. Parmi les causes principales de ces sievres, que Bontius rapporte, on doit compter l'odeur de ces arbres nouvellement coupés, sur tout celle de l'écorse qui répand une vapeur très canemie du cerveau.

3°. Le Santal Rouge, Santalum rubrum: c'est un bois soltide, compacte, pesant, dont les sibres sont tantôt droites, tantôt ondées, & qui imitent les vestiges des nœuds: il n'a aucune odeur maniseste, mais sa saveus est un peu astringente. On observe que le bois du milieu de l'arbre, dont on apporte de grands morceaux sépaiés de l'écorce & de la supersicie ligneuse, est, à l'extré-

mitt, d'un rouge brun & presque noir, & intérieure. ment d'un rouge foncé, mais celui-ci brunit auss étant exposé à l'air: l'arbre d'on ce bois est tiré s'appelle Pantaga. Herman dit qu'il est sibqueux: Il crost dans cette partie des Indes orientales qui s'appolle Cosomandel, en deçà de la riviere du Gange, & proche Tanasarin. Quoique le Santal rouge ne soit pas cher, il y a des années où il est affez raro; & on lui fubstitue, soit le bois de Bress , soit le bois de Campêche; mais ces bois n'ont pas une couleur de sang obseur comme le vasi Santal rouge. On die qu'il croît aussi des Santaux en Amérique; mais ils sont moins hauts, & donnent une teinvere différente; ainsi il parost qu'il n'y a point de vétitable Sautal dans le nouveau Monde. Par l'analyse on retire des Santaux une huite qui va au fond de l'eau. Le Santal cirrin fournit la plus subside 80 la plus abondante; elle est moins ténue dans le Santak blanc. & plus épaisse dans le Santal rouge. Hofman blame les Médeeins qui emploient ces sortes de bois pour rastaichir: on seur abtribue la verus incilive, astringente &: fostifiante en même-tems: le rouge est le plus aftringens. Ces sortes de bois entrent dans nombres de compositions galéniques.

Nous avons parté du faux Sanzal de Candie sous ce

mot.

SANTOLINE ou SEMENCINE: Poycez Poudre A Vers.

SAOMOUNA: Voyer Fromager.

SAOUARY: arbre qui croît en Guyane, & qu'on emploie pour construire des Canots: pour la pêche: il est cependant sujet aux vers, & à beaucoup d'entretien; mais étant mis à couvert, il ost très unile, sur-tout aux Sur-tiers, Roucouvers & Indigotiers.

Le fruit du Saonary restemble à la chanaigne dans sa coque; le dedans se mange comme le cesneau, se a même quelque chose de plus délicat : como coque oficulé, garnie de piquans, à-peu-près comme nos charaigniers, a la figure d'un rein : l'amande qui est dedans est dou-cearre, se bonne à manger, Mais: Rust de Cayan.

SAPAJOU, sorte de petit Singe, de la nace des Cercopitheques, qui ont la queue longue & la muscau court: il y en a de bruns, de noirs, de jaunes, de comnus, & à queue de Renard: voyez Cercopitheque,

SAPAN: bois de teinture, semblable au bois de Bresil, que les Hollandois apportent du Japon. On distin-

gue le gros & le petit Sapan.

SAPHIR, Saphirus: pierre précieuse, dont la couleur est d'un bleu noirâtre, comme l'indigo, & qui est d'une figure octogone ou décaedre; c'est, après le rubis, la pierre qui approche le plus du diamant en dureté: elle n'est point attaquée par la lime, & elle est très difficile à graver. Le Saphir est brillant, & diaphane: sa couleur se détruit souvent dans le seu, sans que la pierre en soit altérée, & il reste alors une espece de diamant sans couleur. On rencontre le Saphir aux mêmes endroits, & dans les mêmes matrices que les rubis. Dans le commerce de la bijouterie on distingue les Saphirs en pierres bleues orientales, & en occidentales.

1°. Le SAPHIR ORIENTAL, Saphirus orientalis, est d'un magissique beau bleu céleste, ou d'un azur excellemment beau, velouté, sans être ni trop soncé, ni trop clair; c'est le plus précieux des Saphirs: on le trouve dans la montagne de Capelan, au Royaume de Pégu, dans le Calécut, dans l'Isle de Ceylan; il en vient aussi de Bisnagar & de Cananor: cette pierre étoit si estimée des Anciens qu'elle étoit consacrée à Jupiter, & son grand

Prêtre en étoit toujours couvert.

phirus occidentalis. Sa couleur est d'un blanc clair, mêlé de bleu céleste: cette couleur mixte, quoique sort agréable, rend ce Saphir moins recherché que le précédent: d'ailleurs il est très rare de le trouver sans désauts; il est trop sujet à être tendre, ou plein de nuages, ou calcédonieux, ainsi qu'on le remarque dans ceux qu'on mous envoie de Silésie, de Boheme, & du Val Saint Amarin en Alsace.

3°. Le Saphir couleur d'Eau, Saphirus aquœus, Moins ce Saphir est coloré, & plus il est agréable: on prétend que quand il n'a point du tout de couleur, les Lapidaires le substituent au diamant ordinaire, dont il approche alors par l'éclat & par la dureté: ce Saphir nous vient de Ceylan.

4°. Le SAPHIR VERDATRE, Saphirus prassis. On distingue au travers de sa couleur bleue une teinte verdâtre, agréablement distribuée: ce Saphir se trouve en Perse: il est peu recherché.

On ignore encore si le Saphir d'un beau bleu doit

sa couleur ou au fer, ou au cuivre, ou au cobalt.

SAPIN, Abies. Les Sapins sont des arbres de bois blanc, résineux, qui deviennent fort hauts, fort droits; qui se plaisent sur les montagnes, & dans les pays froids: ils sont d'une très grande utilité.

On peut en général diviser les Sapins en deux ordres, savoir; les Sapins, proprement dits, & les Piceas ou

Epicias, Pece ou Pesse.

Les Sapins portent sur les mêmes arbres des fleurs mâles & des fleurs femelles. Les fleurs mâles sont toures composées d'étamines groupées sur un filer ligneux, & leur assemblage forme des chatons écailleux. Les fleurs femelles, qui sont composées de pistiles auxquels sont attachés les embrions, paroissent sont la forme d'un cône écailleux: lorsque ces fruits sont dans leur maturité on trouve sons chaque écaille deux semences ovales, garnies chacune d'une aîle membraneuse: c'est principalement par la position de ces cônes, & par les feuilles, qu'on distingue les Sapins des Piceas ou Epicias.

Les Sapins, proprement dits, ont la pointe de leurs fruits ou cônes tournée vers le ciel; leurs feuilles sont longuettes, émoussées, échancrées par le bout, assez souples, blanchâtres en dessous, & rangées à-peu-près sur un même plan des deux côtés d'un silet ligneux, ainsi que les dents d'un peigne: ils fournissent de la Thérébenthine liquide, ou le baume blanc de Canada, ou ce qu'on appelle en Angleterre le baume commun

de Gilead.

Les feuilles des Piceas ou Epicias sont étroites, assez courtes, roides, piquantes, & rangées autour d'un filet commun, ensorte qu'elles forment toutes ensemble, par leur pointe, une espece de cilindre: leurs cônes ont la pointe tournée en enbas. Ces arbres ne donnent point de térébenthine, mais il sort de leur écorce un suc épais, ou une résine qui s'épaissir, devient concrette, & semblable à des grains d'encens commun: c'est avec cette

réfine que l'on fait ce qu'on nomme Paix de Bourgogne. Comme les sarêts de Sapins & d'Epicias se trouvent ordinairement dans les pays de montagnes, il arrive assez fréquemment que les ouragans compent, déracipent & couchent sur le côté trente & quarante arpens de bois: on enleve ces arbres pour les différens usages auxquels ils sont propres; mais dans ce cas la forêt aura de la peine à se repeupler. Si on laisse aller les bestiaux dans ces endroits pour y pastre l'herbe. les ronces & autres plantes qui y croissent, on sera quelquefois vingt-cipq on trente ans lans y avoir un arbre de la hauteur d'un pied; mais si on n'y laisse point aller les bestiaux, on voit au bout de trois ou quatre ans paroitre de jeunes Sapins : ce qui prouve que cet arbre naissant veut être à couvert des rayons du soloil : aussi remarque t-on qu'il croît une pepiniere de Sapins dans l'endroit où un gros Sapins a été abattu, lorlque la plante est ombragée par les arbres voisins; au contraire, si on a assez abatțu de Sapins pour que le soleil donne sur le torrein, on n'y en voit lever aucun, ou très peu. Les Sapies croissent très lentement: un semis de Sapin pe commenço à se distinguer de l'herbe, que vers la cinquieme ou fixieme année.

Quand une partie des arbres commence à le couronner, c'est-à-dire à mourir par la cime, il est tems d'abattre la forêt; mais il est essentiel d'entamer l'exploitation du côté que le vent est le moins violent (c'est ordinairement dans la partie de l'Est), asin que les lisseres qui subsistent du côté de l'Est & du Nord-Ouest continuent de protéger la sutaie, qui sans cela controit ris-

que d'être renverlég.

Nous allons donner une idée, d'après M. Duhamel, de la maniere dont on tire la térébentine des Sapins, & la réfine dont on fait la poix des Piceas: ces objets dont nous avons déja parlé à l'article Pin & Térébinthe, sont de nature à être placés encore ici, non seulement à cause de seur utilité, mais parceque les Sapins produisent ces différences matieres d'une maniere un peudifférence; au moins en souise-t-on la résine différence ment, &c.

Tous les ans, vers le mois d'Aout, des Paysans

staliens, vossins des Alpes, sont une tournée dans les Santons de la Suisse, où les Sapins abondent, pour y ramaffet la térébenchine. Ces Paysans ont des cornets de fer blanc qui se rerminent en pointe aigue, & une bouteille de la même mariere pendue à leur côré: dans d'aurres endroits on le seit de coine de bœufs. C'est une chose curicule de voir ces Paylans monter jusqu'à la cime des plus hauts Sapins, au moyen de leurs l'ouliers armés de crampons qui entrent dans l'écorce des arbres, dont ils embrafient le tronc avec les deux jumbes & un de leurs bras, pendant que de l'autre ils se servent de leur corner pour crever de perires turistus ou des vellies que l'on apperçuit sur l'écorce des Supins proprement dies. Lorique feur corner est rempli de cette térébenchino claire & coulante, qui forme les vessies, ils la versene dans la boureille qu'ils portent à leur cointure, & cesboureilles se verident ensuite dans des outres ou peaux de bone, qui servent à transpotter la térévendanc dans les fieux où ils savent en avoir le débit le plus avantageur.

Comme cette térébenthine est quelquesois unélée de petites ordanes, ils la patistient par une siltration bien simple: ils rousent un morceau d'Epicias en sorme d'entonnoir, garnissent le bout le plus étroit avec des pousses du même arbre, & siltrent leur térébenthine de cette

maniere.

Il n'y à que les Sapins, proprement dits, qui sient de la térébenthine dans leurs vellies: si l'on fait par hasard, ou par expérience, quelqu'incision à l'écorce de ces atbres, à peine en fort il un peu de térébenthine; su lieu que la résine des Piceas ou Épicias ne se retire que par incision: s'il se trouve par hazard que sque vesse sur leur écorce, ce n'est que sur les arbres qui sont très vigoureux. La résine d'Epicias s'épaissit se devient opaque comme de l'encens, au lieu que ceste des Sapins est pour s'endinaire suide; mais lorsqu'else devient sonde, este ust claire se transparente comme le massic.

Dans les endroits où le fond est gras, & la verre bonne, on fait deux récoltes de térébenéhite dans la saison des deux féves, savoir, telle du printems & celle d'Août, Il n'en est pas ainsi des Epicias; ces mores sources d'Août, Il n'en est pas ainsi des Epicias; ces mores sources de la contrata del la contrata de la co

nissent une récolte tous les quinze jours, pourvu qu'on ait soin de rafraîchir les entailles qu'on a déja faites à leur écorce. On commence à retirer des Sapins une médiocre quantité de térébenthine dès qu'ils ont trois pouces de diametre; ils en fournissent de plus en plus jusqu'à ce qu'ils aient acquis un pied de diametre, alors leur écorce devient si épaisse, qu'elle ne produit plus de, vessies. Les Epicias, au contraire, fournissent de la poix tant qu'ils subsistent, ensorte qu'on en voit qui en fournissent encore, quoiqu'ils aient plus de trois pieds de diametre.

Il découle naturellement de l'écorce des Épicias des, larmes de réfine qui, en s'épaississant, forment une espece d'encens; mais pour avoir la poix en plus grande abondance, on emporte dans le tems de la seve, qui arrive au mois d'Avril, une laniere d'écorce dans la longueur, de l'arbre, du côté du midi, en observant de ne pas entamer le bois: bien loin que ces entailles fassent tort à ces arbres, on prétend que ceux qui sont plantés dans les terreins gras périroient si on ne tiroit par des entailles une partie de leur réfine. Dans les terreins gras on fait la récolte tous les quinze jours, en détachant la. poix avec un instrument qui est taillé d'un côté comme. le fer d'une hache, & de l'autre comme une gouge; ce ser sert encore à rafraîchir la place toutes les fois qu'on ramasse la poix : cette matiere découle d'entre le bois & l'écorce: les Paysans mettent cette poix, qui est séche, dans des sacs; lorsqu'ils sont arrivés chez eux, ils la font fondre, ils la passent dans une toile claire, ils la versent dans des barils, & en cet état on la vend sous le nom de poix grasse ou poix de Bourgogne; on la renserme aussi quelquesois dans des cabas d'écorce de zilleul. Lorsqu'on mêle avec cette poix, qui est jaune, du noir de sumée, on en sorme ce que l'on nomme poix noire. Dans les années séches & chaudes, la poix est de meilleure qualité, & la récolte en est plus abondante que dans celles qui sont fraîches & humides. Un arbre vigoureux, & planté en bon fond, peut au plus rendre chaque année trente à quarante livres de poix.

On retire de cette poix, en la mêlant avec de l'eau dans un alembic, un esprit de poix que l'on vend quel-

quesois pour de l'esprit ou de l'huile essentielle de térébenthine. On doit prendre des précautions pour n'être point trompé, sur tout lotsqu'il est important d'avoir de véritable huile essentielle de térébenthine, soit pour des médicamens, soit pour dissoudre de certaines résines concretes.

L'huile essentielle de térébenthine ne se retire qu'en distillant avec beaucoup d'eau celle qu'on retire des ves-

fies du Sapin.

On assure que l'on contresait l'ambre jaune en mêlant, par une chaleur modérée & augmentée peu-à-peu, de l'huile d'asphalte rectissée avec de la térébenthine dans un vale de cuivre jaune: quand cette matiere a pris deux ou trois bouillons, on peut en mouler de très belles tabatieres.

La bonne térébenthine doit être nette, claire, transparente, de consistance de sirop, d'une odeur forte, &
d'un goût un peu amer: on sait qu'elle entre dans les
vernis communs, qu'elle fait la base de plusieurs emplatres, de quelques onguens, & de quelques digestifs; on
l'ordonne encore intérieurement pour les maladies des
reins & de la vessie, & elle passe pour être antiscorbutique, détersive, résolutive & dessicative.

L'huile essentielle de térébenthine sert aux Peintres pour rendre leurs couleurs plus coulantes, aux Vernisseurs pour dissoudre des résines concretes, aux Maréchaux pour dessécher les plaies des chevaux, & les guérir de la galle. Les Médécins l'ordonnent dans quelques po-

tions pour faciliter l'expectoration.

La poix entre aussi dans la composition de plusieurs onguens; ou la mêle avec du beurre, & on en fait une composition qui sert à graisser les voitures: on pourroit sen la sondant avec du goudron, en faire du brai-gras pour enduire les Vaisseaux. Dans le Comté de Neus-Chatel on fait un brai pour les Vaisseaux, & pour les bois qu'on emplose dans l'eau, avec de la poix du Picea, qui est d'un blanc jaunârre, & une certaine quantité de pierre d'asphalte réduite en poudre; se mélange étant cuit sur le seu sait un bon enduit; on y ajoute encore d'antres drogues, & on en fait un très bon elment pour unit les pierres; suyes le mot Asphalte. On tient pré-

bierre ordinaire.

sentement à Paris un Bureau de Ciment d'asphalte.

On nous apporte du Canada une térébenthine claire & blanche, dont l'odeur de citron ressemble beaucoup à celle du baume de la Méque; mais elle est moins grasse, plus transparente, & se durcit plus facilement. Cette térébenthine, que l'on connoît sous le nom de Baume blanc de Canada, est, je crois, dit M. Duhamel, peu différente, de celle que les Anglois appellent Baume de Gilead: ce baume se ramasse sur un Sapin à seuilles d'if: Voyez l'usage de ce baume, au mot Baume DE Ganada.

En Canada l'on fait avec l'Epinette blanche, espece d'Epicia dont les seuilles sont disposées en peignes, une boisson très saine, qui ne paroît point agréable la premiere sois qu'on en boit, mais qui le devient lorsqu'on en a usé quelque tems. Comme on peut saire cette liqueur avec notre Epicia, & qu'en tout tems elle peut être à sort grand marché, nous allons en donner iei la resette, asin que l'on puisse en faire usage dans les années où le vin est trop cher, sur-tout lorsque la di-sette des grains sait également augmenter le prix de la

On met dans une chaudiere la quantité d'une barique d'eau, & on y jette un fagot de branches d'épinette rompues par morceaux; ce fagot doit avoir environ vingt-um pouces de circonférence auprès du lien; on entretient l'eau bouillante jusqu'à ce que l'écorce se détache : pendant cette cuisson on fait rotir dans une poèle un boisseau d'avoine, & on fait griller douze ou quinze livres de pain coupé par tranches, on jeue cela dans la liqueur: on lui fait faire quelques bouillons; on la décante ensuite, & on y ajoute six pintes de melasse ou gros sirop de sucre, on à son désaut, douze à quinze livres de sucre brut. On entonne la liqueur dans une barique qui air contenu du vin reuge; ou si on veut la colorer, on y met cinq ou six pintes de vin rouge. On délaie dans cette liqueur une chopine de levure de bierte, & on la laisse ensuite formenter: si on ferme le bondon, au bout de vingt quatre houres l'épinette devient piquante comme le cidre, mais si on veut la boire plus ece, il ne faut la bondonnes que quand elle a passé sa fermentation,

fermentation, & avoir soin de la remplir deux fois par

jour.

Cette liqueur est très rafraîchissante & très saine ; lorsqu'on y est habitué on la boit avec beaucoup de plaisir, sur-tout pendant l'été Je crois, dit M. Duhamel, qu'on pourroit substituer le genievre à l'épipette du Canada.

SAPINETTE: nom que l'on donne, sur quelques Ports de mer, à la Conque anatisere: voyez Conque Anatifere.

SAPINETTE DE CANADA: voyez Baume du Ca-

SAPONAIRE: voyez Savoniere.

SAPOTILLER, Sapota fructu ovato majori, Plume est un grand arbre qui croît dans l'Isle de Cayenne, a il est très propre à orner un jardin; il porte ses branches en forme d'entonnoir, tandis que du milieu il pousse un jet fort droit, qui s'éleve plus que tout le reste: sa feuille est d'un verd plus clair que celle de l'oranger a son fruit, dit M. de Préfontaine, passe avec raison pour un des meilleurs de l'Amérique, & n'a que trois pepins oblongs, applatis & bruns. L'arbre se transplante où l'on veut, avec les précautions nécessaires.

Il y a une autre espece de Sapotiller, dont le fruit est comme un œuf, plus long que l'autre, mais moins dé-

licat.

Cette description paroît différente de celle que Lémery donne de la Sapotille, sous le nom de Zapotum ou Zapote; c'est, dit il, un fruit de la Nouvelle Espagne en Amérique: les Espagnols l'appellent Zapote blanco; il a la forme & la grosseur d'une pomme de coing: son goût est agréable, mais il est mal sain; il renserme un noyau qu'on dit êrre un poison dangereux. Ce fruit naît sur un grand arbre appellé par les Indiens Cochie zapoel: ses seuilles sont semblables à celles de l'oranger, disposées trois à trois par intervalles: ses seurs sont petites, & de couleur jaune.

A Saint Domingue on appelle Sapotillier-maron une espece de Balatas rouge, arbre fort utile dans nos Colonies. M. de Préfontaine dit que Barrere s'est trompé en domant au Sapotiller le nom de Galibi & de Mari:am-

H. N. Tome V.

bour, qui est une espece de seur de la Passion. Maif. Rust. de Cayen.

SAR: nom qu'on donne, sur les côtes d'Aunis, au

Varec ou au Goemon.

SARAZIN. Voyez SARRAZIN.
SARCANDA. Voyez SANTAL.

SARCELLE. Voyez CERCELLE.

SARCOCOLLE ou COLLE-CHAIR, Sarcocolla, est un suc plus gommeux que résineux, composé de grumeaux comme des miettes blanchâtres ou rougeâtres, spongieuses & très friables, quelquesois brillantes; d'un goût âcre, d'abord un peu amer, ensuite douceâtre, fade & désagréable: ces miettes sont quelquesois unies ensemble par un duvet silandreux, comme des graines de pavot qu'on auroit frottées avec quelques particules de toile

d'araignée.

La Sarcocolle est très fragile sous la dent & se difsout dans l'eau: lorsqu'on l'approche de la flamme d'une bougie elle bouilsonne d'abord, ensuite elle brûle avec éclat. On nous apporte cette gomme-résine de Perse & de l'Arabie heureuse. On ne sait point encore de quelle plante ou arbrisseau cette substance déconle. Les Auteurs ne sont pas plus d'accord entre eux fur ses vertus. Serapion dit qu'elle ulcere les intestins, & qu'elle rend chauve: Hoffman en condamne entierement Fusage interne, tandis que les Médecins Arabes vantent sa vertu purgative. D'autres Praticiens recommandent la Sarcocolle macérée dans du lait d'ânesse ou de femme, pour l'ophthalmie ou les fluxions des yeux, qu'elle adoucit en tempérant l'acrimonie des larmes: de plus, elle déterge les plaies; elle les consolide & les cicatrise : c'est même de-là qu'elle a pris son nom de Sarcocolle ou Colle-chair: cette substance est la moins usitée des gommes résines: les Arabes l'appellent Anzarot.

SARDE. On donne ce nom à la cornaline. Quelques Voyageurs appellent aussi Sarde la Sardine & certains

poissons rouges d'Afrique.

SARDE-AGATE, Sardachates. On appelle ainsi une pierre qui tient de la cornaline & de l'Agate proprement dite: elle est demi-transparente: sa teinte est affez pure, jaunatre, ou rouge pale.

de mer, à nageoires molles, du genre des Aloses. Elle ne differe, dit Rondelet, de la Sarde, qui se pêche en Provence, en Italie & ailleurs, que parcequ'elle est

plus perice.

Sa figure ne differe de celle de l'Alose que parcequ'elle est moins large & plus perite; son corps est garni de grandes écailles: les premieres sont de diverles couleurs: sa rête est dorée; son ventre est blant; son dos est verd & bleu, tes deux couleurs reinisent quand on la tire vivante de la mér: le verd se perd avec la vie, & le bleu reste; mais il perd de son éclat: elle n'a point de fiel, ce qui fair qu'un peut la manger sans la vuider.

Les Sardines nagent de côté & d'autre en grande troupe; tantôt elles se trouvent au milieu de la mer, tantôt vers le rivage, tantôt vers les rochers & les piet-res: on en pêche dans la Méditéramée & sur l'Océan. Cette pêche fait sur les rôres de Brecagne un produit con-

sidérable; il peut mouter à plus de deux millions.

Les Sardines ne seroient que le montret sur les côtes de la besse Bretagne, si pour les y retenir on ne les amorçoit avec une composition que s'on tite de Hollande & du Nord. C'est une préparation d'œuss de morues & d'autres poissons. La consommation qu'on en fait est prodigieuse; & la barrique, pesant trois cents livres, se vend communément dix à douze francs, & monte quelquesois jusqu'à quarante francs. La société de Bretagne remarque qu'il est facheux & étonnant que les Vaisseaux François qui vont à la pêche de la morue, ne préparent point ces œuss, au sieu de les jerter dans la mar, comme on le fait par une négligence blamable.

Si cette pêche est généralement reconnue pour êtte très avantageuse, la Société de Bretagne demande qu'on fasse cesser les abus & la gêne qui pourroient détruire ce commerce si utile. Un de ces abus, c'est qu'au lieu de se servir de cette préparation d'œns de morue, désignée par les Ordonnances de Marine, sous le nom de résure, & en Bretagne sous cêtui de rogue ou rave, plusieurs Pêcheurs sont usage d'une autre amores qu'on nomme gueldre, guildille ou guildre, qui est une sorte de pâte saite avec des chevrettes, des cancres, & sequi est plus

pernicieux à tous égards, avec le menu fretin des Soles, des Merlans, & des autres poissons de toute espece, lors même qu'ils ne sont que de la grosseur d'une lentille. Il est d'autant plus important d'interdire cet appas, qu'il corrompt la Sardine en moins de trois heures, & plus encore parcequ'il diminue & détruit les especes de

poissons du frai desquels il est composé.

Il s'est introduit un abus semblable, qu'il est important de réprimer, au sujet de la pêche du Maquereaus on fait ulage d'une autre espece d'appas, qu'on nomme aussi gueldre, & qui n'est composé de même que de fret ou fretin de poissons. Deux semmes, en moins de deux heures, prenuent quelquesois jusqu'à cent vingt livres pesant de cette matiere précieuse, qu'il seroit cependant si intéressant de conserver: rien ne leur échappe, puisque c'est de la toile qui leur ser de silet. On peut à peine imaginer la perte qui en résulte. Cet abus ne s'est introduit que depuis quelques années, & c'est précisément l'époque d'une disette extrême de poisson sur une côte qui en sournissoit ci-devant avec abondance.

On exprime, des Sardines, une huile qui fait un objet de commerce. On sale les Sardines, & par ce moyen elles

se conservent assez bien.

Les Sardines que l'on pêche aux environs des Isles Barbades sont fiévreuses pendant certains mois de l'année.

SARDOINE, Sardonix, espece d'agate d'une couleur fauve & d'un tissu de corne, quelquesois nuancée d'une teinte brune obscure. Cette pierre est dure, prend bien le poli, & est très bonne à la grayure, en ce qu'elle ne retient pas la cire, mais elle n'a pas d'éclat: on endistingue deux sortes.

1°. La SARDOINE ORIENTALE, Sardonix Orientalis, est celle qui est pommelée, agréablement nuancée, bien délavée, & la plus dure : on l'appelle aussi Pierre de Memphis. On en fait quelquesois des Camées: on la trou-

ve aux Indes, en Egypte & en Chypre.

dentalis, elle est d'une teinte ensumée, au moins elle est communément parsemée de taches sourdes, bleues, environnées de cercles laiteux; elle est moins dure que la

précédente: on la trouve en Bohême & en Siléfie, dans les ravines, après la chute des grandes caux.

SARGASSE ou SARGAZO. Voyez HERBE FLOT-

TANTE.

SARGO, Sargus, est un poisson de mer & de rivage, à nageoires épineuses. Il a le corps rond, plat; ses écailles sont blanches, argentées: il a des traits noirs qui vont du dos au ventre; ces traits sont alternative-, ment, l'un grand & l'autre petit; ses yeux sont ronds, ses dents larges, les ailesons des ouies sont rougeatres, ainsi que la queue: les nageoires du ventre sont noires, sa queue est fourchue: il a quatre ouies.

Ce poisson vit entre les pierres qui sont sur le rivage, & principalement dans les lieux fangeux: alors il est moins délicat: il fraie deux sois par an, au printems & en automne: il est sort lubrique & très rusé: sa chair approche pour le goût de celle de la Dorade, mais elle

est plus seche & plus dure : elle nourrit beaucoup.

SARGON, espece de petit plongeon. Voyez au mor CANARD.

SARICOVIEME, espece de Loutre d'Amérique. Thevet dir que les Sauvages ont donné ce nom à cet amphibie, comme qui diroit Bête friande. Il n'est pas plus grand qu'un petit, chat; sa peau est mêlée de gris, de blanc & de noir, & elle est fine & douce comme du velours: sa chair est fort délicate à manger.

SARIGOY, espece de Renard du Bresil: c'est la Cari,

gueia de Marcgrave.

SARMENT: on donne ce nom aux tiges rampantes

comme le sont celles de la vigne.

SARRAZIN ou BLED NOIR, Sagopyrum, aus Sarracenieum frumentum: cette espece de grain est originaire d'Afrique, mais il est très commun aujourd'hui en France, & on en cultive une grande quantité dans certaines. Provinces.

Le Sarrasin pousse une tige haute d'une coudée & plus, cilindrique, branchue, garnie de rameaux de sieurs qui sortent des aisselles des feuilles. Celles-ci sont portées sur des queues longues de deux pouces, assez semblables pour la forme à celles du lierre, mais d'un verd clair : au sommet des tiges & des rameaux on voit pa-

I iij

roltre de petites fieurs blanches en roses, disposées est bouquet, ou épi, chargées d'ésamines rougeâtres. [Aux fleurs qui sont fort du goût des Abeilles, succedent des graines triangulaires, contenant une farine très blanche

& insipide.

Cette plante n'est point délicate, on la seme dans nos champs en toutes sortes de terres : elle aime la pluie; elle erost promptement, & mourit bientôt. On fait avec la sarine de son grain un pain noir, mais cependant d'une meilleure saveur que le pain d'orge. Ce pain est humide, passe plus vite & cause plus de vents que le pain de seigle. On l'emploie seul, ou on le môte avec d'autres grains : il nourrit moins que le froment, le seigle & l'orge, mais plus que le millet & le panis.

La bouillie & les gâteaux que l'on fait avec la farine du sarrafin donnent une nourriture qui n'est pas malfaisante. Cette farine peut être employée dans les cataplasmes

résolutifs & émolliens.

On nounit les bœufs & les autres bêtes de charge avec cette plante verte, & les volailles avec sa graine, qui les engraisse promptement; cette graine échausse aussi

les poules & les fait pondre de bonne heure.

Quelques Jardiniers le servent avec avantage du son tiré de la sarine de graine de blé de Sarrasin pour préserver de l'humidité pendant l'hiver les cellules où ils conservent leurs plantes. On construit des planchers écartés des murs de deux ou de trois pouves, & on remplit exactement avec ce son l'intervalle qui est entre ces murs &.

ecs planchets.

Lemery donne aussi le nom de blé noir ou blé de vache de la bauf, ou rouge herbe à une plante qui s'appelle melampyrum purpureum. Su tige est quarrée, velue, purpurine, rameule, & haute d'un pied; ses seuilles sont opposées & verdâtres, un peu brunes : telles d'en haut sont purpurines; les sleurs ont des tuyaux terminés en haut par une manière de gueule, de couleur variée purpurine & jaune rougeâtre : elles sont suivies par des fruits oblongs qui s'onvront de la pointe à la base en deux coques, les quelles sont partagées en deux loges qui renferment des semences oblongues, noires & plus petites que des graînes de blé. Cette planse croît caure les

bles, principalement dans les terres graffes: les boens

& les vaches en mangent beaucoup.

SARRETTE ou SERRETTE, Serratula: c'est una espece de jacée dont la tige croît à la hauteur de deux ou trois pieds; elle est camellée & rougeâtre; les seuilles d'en bas sont découpées comme celles de la scabieuse, & les autres sont oblongues, plus grandes que celles de la bétoine, dentelées en leurs bords comme une perite scie, de couleur verte obscure: au sommer naissent des sleurs laciniées, comme celles des autres especes de jacée, renfermées dans un calice écailleux: aux sleurs succedent des semences garnies d'aigrettes. On trouve la sarrette dans les bois & dans les prés, aux lieux sombros & humides.

Cette plance est estimée vulnéraire, propre pour les contuions, pour dissoudre le sang caillé, pour appailer la douleur des hémorrhoides; elle convient encore pour les hernies: on prétend que sa seuille sournit une tein-

ture jaune.

SARRIETTE, SADRÉE & SAVORÉE, Satureia. La Sarriette, cultivée le plus ordinairement, forme une touffe arrondie, branchue, d'un pied de hauteur. Son bois est dur & ressemble à du bois seç; ses seuilles sont étroites, oblongues; ses seurs sont en gueule, & sortent des aisselles des seuilles: elles sont blanches, tirant sut le purpurin: il leur succède des semences menues, roudes, de couleur ardoisée.

Cette plante qui est annuelle vient aisement dans toutes sortes de terres. Les Cuisniers la recherchent pour relever le goût des seves de marais, avec lesquelles elle s'allie fort bien; les Allemands en mêlent dans leur chop-kraut. Elle est heaucoup plus utile dans la Médecine, & si bonne qu'on l'appelle la Sauce aux pauvres; elle est stomachique: sa décoction injectée dans les oreilles est honne pour les affections soporeules: elle est mile en gargarisme pour le relâchement de la luette & pour l'inflammation des amygdales. La poudre de ses seuilles séchée & bue dans du vin, soulage les maux de poirrine.

Il y en a deux autres especes vivaces qui forment des arbustes assez élevés: on les appelle Thymbres, elles sont originaires de Candie: l'une porte des seurs bleude tres, & l'autre des seurs blanches: ce sont des arbrises seaux de serre.

SASSAFRAS. On connoît sous ce nom un bois, ou plutôt une racine d'un roux blanchâtre, spongieuse & légere, de couleur cendrée, roussatre en dehors, d'un goût acre, douceâtre, aromatique, d'une odeur pénétrante, qui approche de celle du fenouil & de l'anis. On retire cette racine d'un arbre qui croît à la Virginie, au Bresil, à la

Floride, & dans plusieurs Provinces de l'Amérique.

Le Sassafras est une espece de laurier, dont le tronc est nud, sort droit, & peu élevé. Ses branches s'étendent à son sommet comme celles d'un Pinébranché; ses seuilles sont à trois lobes, comme celles du figuier, vertes en dessus, blanchâtres en dessous; ses sleurs sont en grappes, découpées en cinq parties: il seur succède des baies semblables à celles du laurier. Cet arbre est toujours verd, il paroît qu'il peut s'élever en France, où il est cependant encore fort rare.

Le bois de Sassafras abonde en parties volatiles subtiles, comme le prouve son odeur; il excite la transpiration & la sueur; il incise & résout les humeurs épaisses, visqueuses, adoucit les douleurs de la goutte, remédie à la paralysie & aux suxions froides. On l'emploie utilement dans les maladies vénériennes: on en retire une huile essentielle: on nous envoie quelquesois du bois

d'anis pour celui de Sassafras.

SATELLITES. Voyez au mot Planettes.

SATURNE. Voyez au mot Planettes.

SATYRE. Voyez HOMME MARIN & HOMME DES

SATYRE, Satyrus. M. Linnæus donne ce nom à un Papillon qui se repose sur les pierres & sur les rochers: e'est le Grand Argus des prés: il a ses ailes très entieres, brunes par dessus, les yeux noirs, la paupiere blanche, la marque d'un œil sur les premieres ailes, & trois sur les secondes.

SATYRION. Orchis, plante qui emprunte son nom de la figure extérieure de sa racine; on en distingue de beaucoup d'especes parmi celles qui naissent dans les prés, dans les forêts, sur les collines & les montagnes,

aux lieux ombragés, ou exposés au soleil, secs ou humides, & qui sleurissent en dissérens tems de l'année, excepté l'hiver. On emploie plus communément en Médecine, les especes à racines bulbeuses, comme ayant les racines plus charnues, & particulierement les deux suivantes.

1°. Le Satyrion male ou Testicule de Chien & FEUILLES ÉTROITES, Satyrium mas foliis maculatis. On trouve fréquemment cette plante dans les broussailles, les bosquets & les prés. Sa racine est composée de deux tubercules, arrondis, charnus, gros comme des noix muscades, dont l'un est plein & dur, l'autre ridé & fongueux, accompagnés de grosses fibres: elle pousse d'abord six ou sept feuilles longues, médiocrement larges, semblables à celles du Lys, mais plus petites, ordinairement marquées en dessus de taches d'un rouge brun: sa tige est haute d'environ un pied, ronde, striée, revêtue d'une ou deux feuilles; portant en sa sommité un long épi de fleurs agréables à la vue, purpurines, nombreuses, un peu odorantes, blanchâtres vers le centre, & parsemées de quelques points d'un pourpre soncé; chaque sleur est composée de six feuilles inégales, dont les cinq supérieures forment, en se courbant, une sorte de coësse; l'inférieure, qui est plus grande, finit comme un éperon : à la fleur passée succede un fruit semblable à une lanterne, à trois côtes, contenant des semences semblables à de la sciure de bois. Cette plante fleurit vers la fin d'Avril & au commencement de Mai 3 les autres Satyrions fleurissent plus tard. Entre les especes qui croissent en plusieurs endroits des environs de Paris, M. Vaillant a observé qu'il y en a dont les feuilles se couchent quelquefois à terre, en formant une roue; il ajouts. avoir compté jusqu'à quarante trois fleurs sur un pied.

Le Satyrion a larges feuilles, ou le grand Testicule de Chien, Satyrium majus latifolium: ses bulbes sont plus grosses: on lui trouve, de même qu'aux autres especes d'Orchis bulbeux, un testicule stafque & l'autre plein, parceque tous les ans la bulbe de l'année précédente se stétrit, & il en renaît une nouvelle à la place: sa tige a près de deux pieds de hauteur. Cette plante est chargée, à sa sommité, d'un épi long

pyramidal, plus ou moins serré, & composé de fients amples de couleurs variées & agréables à la vue; mais d'une odeur de bouc insuportable, & représentant un casque: ses seuilles sont très larges & longues. elles sortent de terre, comme dans la plupart des Orchis, dès le mois de Novembre; elle fleurit en Mai.

· Cette espece de Satyrion n'est pas rare aux environs

de Paris.

On choisit les racines, de l'une & de l'autre espece, grosses, bien nourries, sermes, succulentes, d'un goût doux & visqueux, tirées de terre au primems avant qu'elles aient poussé leur tige : on rejette la bulbe flasque; & on emploie l'autre comme un excellent aphrodissaque. Il est d'usage de faire sécher ces bulbes & de les réduire en poudre, dont on donne un demi gros dans un verre de bon vin pour augmenter la semence, fortisser les parties de la génération, & même pour aider à la conception. On tient dans les boutiques une conserve de Satyrion, qu'on estime aussi propre à exciter à l'amour Mais entre les diverses préparations de ces sortes de bulbes, la meilleure est peut-être celle qui se trouve dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, ann. 1740, p. 96, par M. Geofroi. Cet Académicien ayant reconnu que le Salep ou Salop étoit une espece d'Orchis, dont les Turcs failoient ulage pour réparer les forces épuilées, essaya de préparer des bulbes de Satyrion de notre pays, pour en faire usage; il y réussit par le procédé suivant.

L'on enleve la peau des bulbes d'Orchis bien nourries, on les jette dans l'eau froide, ensuite on les fait cuire dans de nouvelle cau, & on les fait égouter, puis on les enfile en maniere de chapelets par un tems sec & chaud : elles deviennent alors dures & semblables au Salop. En un mot, la préparation, la maniere de conserver ces racines desséchées, & d'en faire usage, est àpeu-près la même que celle du Salop ou Salop : voyez

ce mot.

Lorsqu'on emploie le Satyrion comme aphrodissaque, on lui associe quelque stimulans qui concourent aux mêmes essets, lesquels sont la semence de Roquette, les trochisques de Vipere, le Scine - marin, & l'essence d'Ambre.

SAUGE, Salvie. On distingue plusieurs especes de Sauges, qui disserent par la forme & la couleur de leurs seuilles; elles sont rondes dans les unes, dentelées dans les autres; écroites dans celles-ci, plus larges dans celles-là: on les distingue encore en grande Sauge & en petito Sauge.

Les Sauges portent des fleurs labiées, odorantes; la levre supérieure est grande & courbée en faucille, la levre inférieure est divisée en trois : on trouve dans l'intérieur deux étamines entieres, & deux autres qui sont avortées; ces étamines sont attachées ensemble, & d'une saçon singuliere, par un silet sourchu, qui sert à distinguer les plantes de ce genre. Il leur succede des sementes arrondies; les seuilles sont ovales, rélevées en desse sons d'arrêtes assez saillantes, & creusées en dessus de sillons prosonds : elles sont placées deux à deux sur les branches.

La Sauge passe pour être céphalique, cordiale, alexitaire; on l'ordonne en infusion comme le thé, sur-tout la petite espece. Les Chinois aiment tant la Sauge, qu'ils s'étonnent comment les Européens viennent chercher le Thé dans leurs pays, pendant qu'ils ont chez eux une plante aussi excellence, & qui réellement lui est présérable; aussi les Hollandois ont-ils grand soin d'enlever, à grand marché, presque toute la récoire de la Sauge qui croîx sur nos côtes de Provence, & de la porter en Chine, où ils la vendent très cher, tant aux Chinois qu'aux Japonnois. On prétend que dans l'échange d'une caisse de Sauge, ils en obtiennent deux caisses & souvent trois de Thé vert. Une telle industrie doit nous servir d'exemple, & nous engager à faire nous mêmes ce commerce d'échange.

On sume de la Sauge comme du Tabac, pour débamatier le cerveau. La décoction des seuilles & des seurs de cette plante est très utile pour fortisser les ners , ramellir les tumeurs & dissiper les ensures.

On prépare avec les seurs de Sauge, une conserve so une eau distillée; avec la plame enrière une huile distillée, & une huile par infusion & par coction; l'on fair un vinaigre avec les seuilles & les steurs. Cette huile atomatique est très bonne pour les rhumatismes. Comme les Sauges conservent leurs seuilles pendant l'hiver, elles sont très propres à décorer les bosquets pendant ce tems, sur-tout les especes à seuilles panachées. Toutes sont un bel esset pendant le mois de Juin, quand elles sont en sleurs; c'est pour cela qu'on en sait des bordures dans les potagers. Ces plantes ne sont point délicates sur la nature du terrein.

M. Tournefort nous apprend qu'il a vu au Levant des galles fort grosses sur les Sauges, qu'elles sont bonnes à manger, qu'on les porte au marcher, & qu'on les confie au sucre.

SAUGE DE JÉRUSALEM & DE BETHLÉEM : voy...
Pulmonaire.

SAUGE SAUVAGE ou DES BOIS : voyez à la suite du mot Germandrée d'Eau.

SAUGE ou OISEAU DE SAUGE, Silicaria. Cet oifeau fréquente les endroits humides entre les Saules & les grandes Sauges : il se nourrit de Mouches, d'Araignées, & autres insectes qu'il trouve parmi les Saules; & pour les avoir à lui seul, il en chasse tous les petits oiseaux.

L'oiseau de Sauge a le bec délié, droit, & d'un rouge sombre : il a les mâchoires d'un blanc sale : il a le dos & les ailes brunâtres, la poitrine & le ventre sont d'un blanc pâle & jaunâtre, tous les bords extérieurs des plumes des ailes sont d'un jaune pâle, les jambes & les pieds sont d'un jaune rougeâtre, la queue est composée de douze plumes brunes.

SAVINIER: voyez Sabine.

SAULE ou SAULX, Salix, est tantôt un arbre & tantôt un arbrisseau, qui croît très bien dans les lieux humides & marécageux; il croît très vire: on l'étête, & on en fait des coupes tous les trois ou quatre ans; lorsqu'on l'abandonne à la Nature, il devient très grand, très beau, & fait un bel esset dans les parvies humides des parcs. On tire alors de ces arbres de belles planches, comme du Tilleul. Ce grand Saule est le Saule vul-

Il y a un très grand nombre d'especes de Saules, dont les unes sont nommées Osiers: mais en général, il y a. des seurs mâles & des seurs femelles sur différens india: viders. Les seurs mâles sont à étamines, & forment, par leur assemblage, des chatons écailleux: les seurs semelles sont aussi disposées en chatons; mais elles ne sont sormées que de pistiles, auxquels succedent des capsules qui renserment un grand nombre de semences menues & aigrettées, ce qui fait paroître ces chatons comme chargés d'un coron court & très sin. Ces seurs s'épanouissent en Mars & en Avril, & sont des premieres à sournir à la récolte des Abeilles.

Les feuilles de la plupart des Saules, sont longues & pointues; il-y a cependant des especes qui les ont presque rondes; élles sont toujours posées alternativement sur les branches, & l'on ne connoît qu'une seule espece

où elles soient opposées.

Le Saule se multiplie avec la derniere facilité: il ne s'agit que de piquer des branches de cet arbre en terre, à un pied ou deux de prosondeur. On doit préparer le trou avec un pieu, asin d'éviter de meurtrir l'écorce des plantards, parcequ'il se sormeroit des chancres aux endroits offensés. On plante aussi beaucoup de ces arbres dans sous les bas prés, où ils réussissent très bien le long des suisseaux; & on en voit plusieurs qui poussent très bien, quoiqu'il ne seur reste presque plus que l'écorce, & que tout l'intérieur en soit pourri.

Quoique les Saules soient des arbres aquatiques, quelques especes, qu'on nomme Ofiers rouges des Vignes, viennent assez bien dans un terrein sec : on les planre comme la Vigne, & on les étête à demi pied de terre; on les plante de houssines grosses comme le doige. On s'en sert à lier les ceps de vigne contre les échalas; les gros brins, resendus en deux ou trois, servent aux Ton-

neliers pour lier les cerceaux.

L'Osser dont les Vanniers sont usage, est l'Osser jaune dont les seuilles sont dentelées; on le plante comme des vignes, dans un terrein élevé au dessus de l'eau de deux ou trois pieds: on a soin de détruire les herbes à l'endroit où on le cultive. Ces Ossers, lorsqu'ils sont beaux, ne s'emploient qu'écorcés: c'est pourquoi les Vaniers les laissent dans leur cave, jusqu'à ce qu'ils poussent & soient en pleine seve; alors ils emportent facilement l'écorce, en les passant dans une mâchoire de bois, & ils assujetus-

sent ces Osiers écorcés par bottes, àfin qu'ils ne se contournent pas en dissérens sens. Lorsqu'ils veulent les employer, ils les mettent tremper dans de l'eau pour les rendre plus souples. L'écorce de ces Osiers, est employée par les Jardiniers, pour lier les écussons lorsqu'ils greffent.

Les especes de Saules qui se rompent au tieu de plier quand on en veut faire des liens, de même que les especes qu'on nomme Marceaux ou petits saules, peuvent servir, étant resendues, à faire des perches à échalas. Le meilleur moyen de titer bon parti de ces échalas de Saule, c'est de les conserver pendant un an entier en bottes bien liées, afin d'empêcher qu'ils ne se recourbent : au bout de ce tems ils sont presque d'un aussi bon usage que ceux de Chêne qu'on emploie aujourd'hui, & qui

ne sont souvent que d'Aubier.

L'écorce, les seuilles & les chatons de Saule sont esttimés astringens & rafraschissans. On dit que le duvet des chatons de Saule est propre à arrêter le sang. L'Auzeur de l'Histoire des Plantes de Lyon; assure que le charbon de bois de Saule est le meilleur dont on puisse se servir pour faire la poudre à canon, parcequ'il prend seu sort aisément. Il dit aussi que les Peintres le brûlent pour faire du crayon. Voici une propriété singuliere; que l'on attribue au bois de Saule, c'est que ce bois, quoique tendre, a la propriété d'aiguiser les couteaux; & de les rendre aussi potis & aussi tranchans que le pour-

roit faire une pierre à aiguiser.

On lit dans les Annonces d'Hanovre, 19 Avril 1754, l'Histoire d'une espece de coton qui croît en Allemagne sur les Saules, et dont on a réussi à faire quelques essais. On voit aux dernieres branches de l'arbre; une sorte de silique longue d'un doigt, et composée de trente ou de quarante capsules, qui sont toutes remplies d'un duvet très sin: elles s'ouvrent à la fin ou au commencement de Juin, et le duvet qui en sort s'envole promptement. Asin d'en faire la récolte, dès que les premieres siliques jaunissent un peu, on coupe, avec des ciseaux à tailler les haies, l'extrêmité des branches et toutes celles qui sont les plus chargées de capsules, et on les porte dans de grandes chambres où on les amasse. On retourne

pendant quelques jours ces bouts de branches, asin que les capsules s'ouvrent d'elles-mêmes : on a soin de chasser dans un voin de l'attelier, avec un éventail de plumes, tout le coton qui en sort. Toute cette opération se fait avec attention & propreté. On auroit peine à s'imaginet combien ce duvet peut être utile; on l'emploie dans des courtes-pointes, dans des jupons piqués, & dans des doublures; on en fait des mêches pour les bougies, les chandelles & les lampes. On prétend qu'en le filant & le travaillant, on peut le mêler avec le véritable coton, & en fabriquer de jolies étosses. Ensin, ce même coton, mêlé avec la plume de l'estomac d'Oie ou de Canard, n'imite pas mal ce davet du Nord, connut sous le norm d'Egle-dun ou d'éiderden: voyez à l'article Canard.

SAUMON, Salmo. Selon Artedi c'est un poisson, tant de l'Ocean, que des rivieres qui vont s'y rendre. Il a la tête aigne & petite, à proportion de la taille ou grandeur du corps, & en quelque façon conique, quand la bouche est fermée; l'ouverture de la bouche est assen ample; la machoire supérieure est plus allongée, lorsque la bouche est fermée, c'est · à · dire, la machoire inférieure recrecie & réstéchie en haut, où elle entre dans le sions de la machoire supérieure : les narines sont percées de deux trous, un peu plus proche des yeux que du bec ; les yeux font ronds, situés aux côtés de la tête, avec une uis argentée, mêlée d'un peu de verdâtre, & une prunelle noirâtre : les couvercles des ouies sont argentés, tachetés, & composés de chaque côté de deux ou plutôt de quatre lames offeuses, & de douze os un peu larges & courbés, joints ensemble par une membrane: la ligne latérale du corps est très droite, plus proche du dos que du ventre, tacherée en dessus se en dessous : les écailles sont médiocres, arrangées en façon de tuiles; elles sont plus grandes & noirâtres, ou blevatres au dos, & ailleurs elles sont argentées : le dos est convexe, se le ventre un peu large.

Le Saumon à plusieurs rangées de dents aigues, 1°, au bord de la machoire, vant supérieure qu'inférieure, entre lesquelles il y à quelques dents plus petites 86 mobises : il y en a un plus grand nombre à la machoire supés

rieure. 2°. Deux range de dents robustes aux côtés du palais, disposées en droite ligne suivant la longueur; dans l'interstice desquelles il y a deux, trois & quatre dents plus petites : la langue est épaisse, garnie comme de deux rangées de 4,5,6 à 7 dents aigues, recourbées en dedans; quatre ouies de chaque côté. Il a deux nageoires au dos, dont la premiere est à rayon, & la postérieure est noire & grasse, & dépourvue d'arrêtes : les nageoires de la poitriné sont noirâtres, à arrêtes branchues; celles du ventre sont blanchâtres & tiquetées de noir. Il y a toujours au-dessus de chaque nageoire une grande apophyse écailleuse & blanche: la nageoire de l'anus est blanche, un peu grasse: la queue est noirâtre, un peu fourchue: la vessie aérienne de ce poisson est longue, étendue par toute la capacité du bas-ventre le long de l'épiné du dos: on lui voir 36 vertebres, & environ 33 côtes de chaque côté. Sa longueur totale est communément de 28 pouces & demi. Peyerus a donné des observations anatomiques très curieuses sur les entrailles du Saumon. Il se trouve principalement dans la Mer Baltique, & dans toutes les plus grandes rivieres qui vont se décharger dans cette mer.

On dit que ce poisson naît dans les rivieres, qu'il descend à la mer, puisqu'il revient à son lieu natal pour

y jetter ses œufs.

montent en soule au premier printems de l'Océan dans le Rhin; de sorte qu'au mois de Mai ils abondent autout de Bâle. Ils se plaisent à remonter, sur-tout quand les rivieres sont grosses & troubles : lorsqu'ils mettent bas ils changent de couleur & de goût, même de fagure, mais ce n'est point la maigreur qui en est la cause.

Cette maigreur ne commence qu'après le solstice d'été, & va en augmentant insensiblement. Vers la fin du mois de Novembre ils remontent les rivieres tant qu'ils peuvent pour y jetter leurs œufs; ce qu'ils commencent d'abord après le solstice, puis ils continuent pendant l'automne & l'hiver jusqu'au commencement du printems. Pour cela, ils cherchent un lieu commode, c'est à dire, des sables sur lesquels la riviere coule rapidement. Ils y creusent une fosse longue de trois ou quatre pas, & large d'environ d'environ quatre pieds. Alors la femelle y jette des œuss gros comme des pois, que le mâle arrose de sa laitance, ce qui les fatigue beaucoup l'un & l'autre; & pour empêcher que la riviere ne les entraîne, ils ont l'industrie de les entourer d'un rempart de pierre. Les œuss restent ainsi jusqu'au printems, où la chaleur les anime, & en fait naître des Saumonneaux d'abord mòlasses. C'est une chose singuliere que les Saumonneaux mâles se trouvent quelquesois pleins de laites, & qu'ils fraient avec les semelles adultes, tandis que dans les Saumonneaux semelles, on ne trouve jamais d'œuss. Ils jettent leurs œuss plus volontiers dans les petites rivieres qui tombent dans le sleuve, que dans le Rhin, & retournent à la mer pour la plupart.

Quelquesois les crues des rivieres dispersent les œuss déposés dans les sosses, & il en périt une partie, ou par l'inondation, ou parcequ'elle est dévorée par les poissons: quelquesois aussi il peut arriver que les sosses restent à sec, sans pourtant que les œuss périssent; car dès que les eaux y reviennent, ils s'animent & éclosent comme s'ils n'avoient jamais manqué d'eau. Les Pêcheurs conjecturent par l'abondance ou la diserte des eaux, s'il faut attendre pour l'année suivante une grande

ou petite provision de Saumons.

Les Saumonneaux ne se tiennent pas volontiers un our deux ans dans le Rhin; mais d'ordinaire avant l'année revolue, ils descendent des autres rivieres dans le Rhin, & de-là dans l'Océan; ce qu'ils sont dès qu'ils ont quatre à cinq pouces de longueur: car il s'en trouve très rarement qui aient huit à neuf pouces. Ensin, lorsqu'ils ont pris leur accroissement dans l'Océan jusqu'à devenir de vrais Saumons, (ce qui ne tarde pas) quoique des Pêcheurs disent qu'ils ne parviennent à leur perfection qu'au bout de six ans, ils remontent le Rhin, comme il a été dit ci-dessus.

Il semble que ce poisson fasse perpétuellement effort contre le courant des rivieres. Il est très agile à sauter; il séchit son corps en maniere de cercle, & d'un effort il saute par dessus l'eau avec impétuosité: les Sangsues, qui les tourmentent & les épuisent par leurs morsures, les obligent quelquesois à sauter, ainsi avec beaucoup d'effort.

H. N. Tome V.

Ce poisson est encore sujet, comme bien d'autres, a nourrir dans ses entrailles des vers plats. Les Continuateurs de la Matieré Médicale de M. Geofroy trouverent, il y a quelques années, dans le ventre d'un Saumon, qui pesoit plus de 25 livres, un Tenia d'une songueur extrême, & d'une grande blancheur, lequel étois encore plein de vie quatre jours après la mort du poisson.

M. Linnzus dit que le Saumon habite aussi dans les plus grandes rivieres de la Suéde; mais il y passe rarement l'hiver, sur-tout dans le Lac Siljan en Dalécarlie. Tous les mâles ont, dit-il, la machoire crochue. Dans toutes les grandes rivieres ce poisson remonte à plus de 60 & 100 lieues loin de la mer, & descend tous les ans. Sa course est très rapide; & quand il nage contre le fil de l'eau, on diroit que c'est un trait qui est décoché.

On peut regarder le Saumon comme un des plus grands poissons de rivière que nous connoissons. Il est gros comme la cuisse; il égale quelquesois le Thon pour la grandeur: on en prend qui pesent 30 à 40 livres. Ce poisson a la peau un peu épaisse; la chair en dedans est entremêtée de graisse par-tout, & sur-tout au ventre: cette chair est blanchâtre avant d'être cuite; mais étant cuite ou salée, elle devient rouge: elle est fort rassant que l'on a salé pour le conserver & transporter en disférenssieux. Le meilleur morceau du Saumon est la hure: on en estime ensuite le ventre.

Les Auteurs ne sont pas d'accord touchant la nourriture dont use le Saumon: on sait cependant qu'il avale assez avidement les vers de terre, les Goujons, ou autres petits poissons qu'on lui présente pour amorce. Il s'engraisse beaucoup dans l'eau douce, & sa chair y devient plus succulente; mais quand il reste plus d'un an dans les rivieres, sa chair devient pâle, séche, maigre, & d'une saveur bien moins agréable. Ce poisson vit plusieurs années, & on peut le tenir long-tenis hors de l'eau sans qu'il meure. Le Saumon ne se trouve point dans la Méditerranée; il suit les salines ou bateaux de sel qui remontent nos rivieres jusqu'à leur source: on peut dire qu'il differe en grandeur & en bonté, suivant les lieux où il habite. On vante les Saumons de la Tamîle, du Rhin, de la Moselle, de la Loire, de la Gairone, de la Dordogne, & de l'Allier: ceux qu'on pêché en Laponie passent, selon Rondeler, pour les plus exicellens Saumons de l'Europe:

Histoire de la pêche du Saumon en Basse-Bretagne.

M. Deslandes dir qu'à Châteaulin, petite ville de la Basse - Bretagne, l'on pêche quelquesois jusqu'à 4000 Saumons. Le détail que cet Observateur donne de cette pêche est assez curieux, ainsi que quelques remarques générales qu'il a eu occasion de faire. Les Saumons, ditil, qui naissent dans les rivieres, descendent ensuite à la nier; & recomment après cola dans les mêmes rivieres jusqu'à ce qu'ils meurent; ou, ce qu'il leur arrive plus ordinairement, jusqu'à ce qu'ils soient pris. Quand ils entrent dans une rivière, ils la remontent constamment; de sorte que l'on prend souvent lois de leur embouchure, des Saumons qui ne se prennent guéres en pleine mer: effectivement, quoique la riviere de Châteaulin le décharge dans la radé de Brest, on se prend point de Saumons dans cette rade, où la pêche est d'ailleurs ues abondante; mais on ca verra bientôt la raison, qui est très singuliere.

Une autre particularité qui distingue les Saumons; c'est qu'ils ne viennent jamais que par grandes troupes, & comme en armée, de même que les Harenge les Maquemaux, les Thons & les Sardines: mais il y a dans leur marche une différence ellentielle; car nous avons dit que les Harengs n'étoient attirés sur les côtes de Normandie, que par une infinité de petits vers dont la mer est alors couverté. Les Maquereaux se rassemblent à l'entrée du printems sur certaines edtes, pour paître en compagnie une espece d'algue marine dont ils sont fort avides. Les' Thons ne se répandent sur les côtes de Provence & de: Languedoc qu'en fuyant : ils y trouvent un azile contre les insultes du Poisson Empereur, lequel a un tel ascendant sur les Thons, timides de leur naturel, qu'à son! approche ils se fau-filent les uns sur les autres, & voné séchoner à la premiere terre. Les Sardines ne feroient que le montrer sur les côtes de Basse-Bretagne, si pour les y retenir, on ne les amorçoit avec une compôsie sion préparée en Norwege, dont il faut alors couvrir la

mer. Voyez au mot SARDINE.

A l'égard des Saumons, ce qui les invite à s'attrouper & à marcher par bandes & en compagnie, c'est le desir de travailler à leur multiplication: en esset, quand les Saumons entrent dans une riviere; les semelles vont toujours devant, & les mâles suivent avec dissérentes vîtesses. Il y a apparence que les plus amoureux sont les plus presses. Et quand le tems arrive que les semelles jettent leurs œus, alors les mâles les sécondent à l'envilles uns des autres: rien ne les arrête, rien ne peut les détourner.

Au reste les Saumons ne fréquentent pas toutes les rivières : il y en a deux dans la rade de Brest presque égales & paralleles, mais on ne pêche des Saumons que dans une seule; sans doute que la nourriture qu'ils y trouvent leur est plus convenable, & les attire davantage : c'est toute la raison qu'on peut rendre de ce choix. Quelquesuns soupçonnent que les Saumons remontent plus volontiers une rivière entretenue par la sonte des neiges : c'est

ce qu'il est façile de vérifier.

Une remarque encore très importante de M. Deslandes: c'est que dans les lieux où se fait la pêche des Thons, des Harengs, des Sardines, la mer s'engraisse pendant tout le tems que dure cette pêche, & sile comme de l'huile; quelquesois même elle étincelle, sur tout quand on la frappe avec le tranchant des rames: on ne voit rien de semblable dans les rivieres où se fait la pêche des Saumons, quoiqu'il s'y en prenne des quantités prodigieuses; & que cette pêche dure plusieurs mois de suite: l'eau n'y est jamais troublée, ni épaisse. La chair de ce poisson, qui est compacte, & ne se réduit pointe en huile, est également bonne toutes les années, mais il n'en est pas de même dans les poissons huileux.

Les Saumons ont un instinct qui a quelque chose de particulier, & qu'un Physicien ne doit point avoir honte d'admirer. On sait qu'une riviere a un mouvement plus rapide à sa surface que proche du fond, où elle est beaucoup plus retardée par l'inégalité & l'immobilité des corps qui sorment son sol. (Voxez le Traité du mouve-

mens des eaux, & des autres corps fluides de M. Marion te.) Aussi M. Dessandes a-t il remarqué que les Saumous en remontant la riviere, se tiennent tout le plus près qu'ils peuvent du fond, qui est moins rapide; au lies qu'en la descendant ils s'élevent tous à la surface, dons le courant est le plus fort. La raison de cette différente allure se découvre aisément; & c'est pour le même but physique que les Bateliers font remonter leurs babeaux 🍪 long des bords où le courant est moins rapide; muis pour descendre, ils cherchent le milieu de l'eau, qui a plus de vîtesse. Après ces réflexions, M. Destandes passe à l'établissement qui a été fait à Châteaulin pour la pêche des Saumons. Cet établissement confiste dans un double rang de pieux qui traversent la riviere d'un cont à l'aut tre, & qui étant enfoncés à refus de mouton, sorment une espece de chaussée sur laquelle on peut passer. Ces pieux sont mis les uns près des autres, & il y a encore de longues traverses assujetties par des boucles de fer qui les retiennent, tant au dossus qu'au dessous de l'eau. A gauche, en montant la riviere, est un coffre fait en forme de grillage, & qui a 15 pieds sur chaque face : on l'a tellement ménagé, que le courant de la riviere s'y posté de lui-même. Au milieu de ce coffre, & presque à seus d'eau, se voit un trou de 18 à 20 ponces de diamètre, cavisonné de lames de fer-blanc un peu rezourbées, qui ont la figure de triangles isoccles, & qui s'ouvreur & se serment facilement. Le Saumon conduit par le courant vers le coffre, y entre sans peine en écartant les lames de fer blane qui se trouvent sur sa route, se dont les bases bordent le trou. Ces laimes en se rappsochant les unes des autres, forment un cône, & elles s'ouvreus jusqu'à devenir un eylindre. Au forsir du costre le Saumon entre dans un reservoir; d'où les Pêcheurs 10 rotirent par le moyen d'un files attaché pour cola au bout d'une perche. Leur adresse est en cela si grande, qu'ils ne manquent point de retirer aulli-tôt celui qu'ils choi-Ment de l'œil.

Les Saumons ne viennent pas toujours avec la même abondance. Quand ils se suivent de loin, ils se rondène tous dans le cossre, & du cossre dans le reservoir, sans monter davantage; mais quand ils atrivent-pat grande

Küj

croupe, les semelles attirant les mâles, qui redoublens d'ardeur & de force pour les suivre, alors ils passent à travers les pieux qui forment la chaussée, & avec une vitesse incroyable: à peine les peut on suivre des yeux 3 par ce moyen un grand nombre de Saumons échapperoir aux Pécheurs, s'ils n'avoient attention de s'embarquer dans de perits bateaux plats, & de se couler le long de la chaussée, en y tendant des filets dont les mailles sont extrêmement ferrées : tout le poisson qui s'y prend este suffi-tôt porté dans le reservoir, où il se dégorge, & acquiert un goût plus exquis 2000 8

Outre le Saumon ordinaire que rous les Naturalistes ont affez bien décrit, il y en a un autre dont ils n'ont point parle, & qui peut être nomme Saumon coureur. Il differe du premier par trois endroits, par son corps, què oft plus long & plus mince, plus favorablement taille pour sendre les eaux; par la chair, qui est si glaireuse, que ceux mêmes qui se contentent de mets groffiers, n'en peurent point manger; par la queue, qui est très large & frèsoficable, & done il se servavec un art infini.

Cotte est sec de Saumon vient continuellement sur l'eau, qu'il frappe du plat do sa quoue, mais avec une telle viche, que l'eau samémen quelque maniere, so devient à son égard un corps: solide; par le moyen duquel il s'éleme de 14 à princes aubdellus de la surface. Le poisson le plus énorme devious, qui est la Baleine; a sussi, la saculté de bondir quesquesois 15 à 20 pieds do haur Boyen BALEINE. ming ...

Il ost venu sur cela und ponsée à M. Destandes, qu'il soumet à la Critique. Lorsque la mer le retire, on voit sur, tous les bords une infinisé de petits vers de couleur rougeatre, qui le dégagent peu à peu, & sortent du sable pour venir respirer un air mouveau. Rien n'actire plus lespeubon que ces fortes de ruers; ils en i puroillent tous sx rémement friands : & l'on remarque que les poilsons sauteurs de jettentisur les rivages que la mer a abandonnés, pour y saisir ces mêmes vers : aucun mets ne paroît: plus à leur goût. Nous croyons capendant que M. Dessandes excepte la Baleine, qui, sans doute, ne peut se. jetter ainst volontairement sur le sable, puisqu'elle y périe.

Pour revenir à la pêche de Châreaulin, elle s'ouvre

vers le mois d'Octobre; les Saumons commencent alors à goûter la riviere, & lorsque les premiers Saumons sont passés, les autres accourent en plus grand nombre, & la pêche augmente insensiblement. Vers la fin de Janvier elle se trouve dans son fort, & elle subsiste à-peu-près sur le même pied pendant les mois de Février, de Mars & d'Avril: on prend alors des quantités prodigieuses de Saumons. En Mai les femelles jettent leurs œufs, qui sont en même tems fécondés par la semence des males attachés à leur suite. Aussi commence-t-on à voir la surface de la riviere se couvrir de petits Saumons qui ne demandent que la mer, & vont s'y rendre. Dès ce mo-ment la pêche diminue, & les Saumons qui se laissent prendre ont, avec un air foible & presque hébeté, un goût assez désagréable! Entin ils disparoissent au mois de Juillet, où la récolte des chanvres se trouvant finie, onles met à rouir dans les eaux courantes: elles se colorent; elles contractent une qualité malfaisante en peu de rems; & comme elles se rendent dans les rivieres que les Saumons habitent, elles les chassent: dès qu'on apperçoit ce départ, on quitte aussi la riviere, & on leve les écluses, on éventaux qui tiennent à la digue, afin que le poisson qui s'est porté au dessus, puisse redescendre avec facilité.

Il reste encore deux éclaircissemens à donner; le premier tegarde cette 'couleur rouge qui affecte les Saumons lorsqu'ils sont cuits en entier, & qu'ils 'n'ont presque plus, quand on les coupe par morceaux; & qu'on les fait légerement griller. Pour découvrir d'où pouvoit venir cette couleur, M. Deslandes a ouvert plusieurs Saumons sur le lieu même, & au sortir de l'eau; il a trouvé qu'ils avoient tous dans l'estomae'un petit corps rouge semblable à une grappe de groseille, qui cedoit facilement sous les doigts. Il en prit, & en jetta dans un verte d'eau tiede, qui devint rougeatre aufli-tôt. Il y a apparence que quand le Saumon est cuit en entier, ce petir corps se dissout, & communique par une espece de transsusion insensible sa couleur à toutes? les parties du poisson; au lieu que quand ses parties sont coupées. & séparées les unes des autres, elles ne peuvent recevoir la même couleur, & ne la recoivent point effecti-ment. Lorsqu'un Saumon est gardé 7 ou 8 jours (il peus encore être gardé plus long-tems sans se corrompre) cette petite grappe se transforme en une espece de bouc

fine & légere, qui a les mêmes propriétés.

Le second éclaircissement, plus nécessaire encore que le premier, consiste à déterminer pourquoi les Saumons reviennent tous les ans dans la même riviere où ils sont nés, & cela jusqu'à ce qu'ils meurent, ou qu'ils soient pris. Comment dira-t-on (c'est M. Deslandes qui parle) a-t on pu savoir cette particularité, qui a échappé à tous les Naturalistes? Il est à propos d'en instruire le Lecteur. J'avois chargé les Pêcheurs de Châteaulin de retenir une douzaine de Saumons parmi ceux qui descendent la riviere, & après leur avoir attaché à chacun un petit cercle de cuivre vers la queue, de les remettre dans l'eau; ce qu'ils ont exécuté avec beaucoup d'adresse, & en trois sonées différentes. J'ai ensuite su d'eux-mêmes, qu'ils avoient repris quelques uns de ces Saumons, une année eing, une autre année trois, une autre enfin deux. La disposition du coffre, & plus encore du reservoir où le coffre aboutit, rendoit cette observation très aisée.

Les Princes d'Asse qui aiment la pêche avec passion, sont mettre aussi avec art de petites chaînes d'or ou d'argent aux poissons extraordinaires qu'ils prennent, pour voir si ces poissons remis dans l'eau viendront encore se prendre à leurs filets; & il arrive souvent, qu'une pareille curiosité seur réussit : on assure même que c'est par des poissons ainsi marqués, qu'on a reconnu la communication de la Mer Caspienne avec la Mer Noire, & même

avec le Golfe de Perse.

M. Anderson consirme en peu de mots ce que dit M. Dessandes. Proche de Holme en Islande, dit-il, dans l'Ellera, près de Kleppée, & dans d'autres Golfes profonds, où se déchargent des ruisseaux & de petites rivieres, qui tombent avec impétuosité des montagnes & des rochers, on trouve des Saumons qui nagent contre les plus fortes cascades, & qui s'élancent souvent jusqu'à des hauteurs prodigieuses. Les Islandois ont l'adresse d'en prendre quantité par le moyen d'une espece de coffre sait de treillage serré qu'ils dressent directement dans la route du poisson, & qui, sans l'empêcher de monter dans le l'eau, l'arrête lorsqu'il veut descendre à la mer. Dans le

tems que le Saumon est le plus gras, on tend dans la riviere des filets ordinaires qui s'étendent d'un rivage à l'autre, & avec lesquels on va des deux côtés en remontant l'eau, & en poussant toujours en avant les Saumons, qui sentant qu'ils ne peuvent plus reculer, s'élancent à droite & à gauche sur les rivages, où ils sont aussi-tôt pris par les Paysans qui les attendent: c'est ainsi qu'on prend souvent jusqu'à 200 Saumons à la fois.

SAUMURE, nom donné à une liqueur salée dans laquelle on a conservé ou de la viande ou du poisson : voyez GARUM. On donne le nom de Saumure de la terre

à de l'eau marine qui coule dans les souterrains.

SAVON NATUREL. Nom donné à la Pierre & à la Terre savonneuse, au Smectin, aux Eaux savonneuses, même au Savonnier & à la Saponnaire. Voyez ces différens mots.

SAVON DU VERRE: voyez Manganaile au mot Fer. SAVONNETTE DE MER: voyez son article à la suite du mot CORALLINE, Vol. II, page 3 de ce Dictionnaire.

SAVONIER, Sapindus, fort arbrisseau, qu'on trouve en terre ferme en Amérique, particulierement aux Antilles, dans les Isles Espagnoles, dont le bois est gommeux, tendre, se coupant aisément, n'étant point sujet aux vers, d'une odeur & d'un goût approchant de la résine copal. Ses feuilles ressemblent à celles du frêne ou du cerisier: il porte, pour fruits, de petites pommes rondes, grosses comme une noix, couvertes d'une peau rouge & lisse, d'un goût doux & astringent. Sous cette peau est une pulpe ténace, blanche, laquelle étant ôtée, il demeure une boule ronde, noire, fort dure, & très amere au goût : il découle de ce fruit une liqueur gluante, qui l'a fait nommer, par les Espagnols, Cerise gommeuse. On prétend que cette liqueur gluante a la propriété d'arrêter toutes les pertes de sang, & même la sievre. Les habitans des Antilles se servent de la racine, & sur-tout du fruit, pour produire le même effet que le savon. On met deux ou trois de ces fruits dans de l'eau chaude, & l'on en savonne le linge ou les habits; il s'y fait une grande quantité de mousse ou d'écume, l'eau devient elle-même blanchâtre, détersive, & nettoie

très bien. Ces fruits le fondent peu-à-peu dans l'eau, jusqu'à ce qu'il n'y demeure plus rien que les noyaux qui sont très durs, & qui étant percés, servent à faire

des chapelets. On les appelle Pommes de savon.

SAVONIERE ou SAPONAIRE, Saponaria. Cette plante, qui est une espece de Lychnis, croît proche des rivieres, des étangs, dans les bois & dans quelques lieux sablonneux. Sa racine est longue, tougeâtre, noueuse, rampante, fibrée & vivace : elle pousse plusieurs tiges hautes d'un à deux pieds, rondes, glabres, noueules, rougeatres, moëlleules, & le soutenant difficilement. Ses feuilles sont larges, nerveuses, semblables à celles du plantain; mais plus petites, opposées, & d'un goût nitreux. Set fleurs naissent comme en ombelles aux sommités des tiges, composées chacune de cinq feuilles, disposées en œillet, ordinairement d'une belle couleur pourprée, quelquefois d'un rouge pâle ou de chair, quelquefois blanches, odorantes. A la fleur succede un fruit de figure conique, rempli de semences menues, arrondies & rougeâtres.

On cultive aussi cette plante dans les jardins, où elle dure très long-tems: elle est fort disgracieuse par sa maniere de serpenter. Elle seurit durant l'été; sa seur devient quelquesois double : on l'emploie dans les couronnes, tant pour la beauté que pour sa bonne odeur.

La Savoniere est très amere & très détersive: elle ôte les taches des habits, comme fait le savon; ce qui lui a fait donner le nom de Savoniere: elle est reconnue propre à guérir la galle & les dartres, soit qu'on en prenne intérieurement la décoction; soit qu'on en bassine les parties malades. Schroder prétend que sa racine est bonne pour adoucir les maux vénériens, pour garantir de l'asthme, & pour procurer les menstrues aux semmes. Les seuilles de cette plante broyées & mises dans le nea excitent l'éternuement.

SAVORÉE. Voyez SARRIETTE.

SAUTERELLE, ou AUTRON DES MOISSON-NEURS, Locusta, est un genre d'insecte coléoptere, mis, par M. Linnæus, dans le genre du Grillon: il en donne quatre especes différentes; savoir, le Grillon champêtre ou la grande Sauterelle verte, la petite Sauterelle brune, la Santerelle qui a les antennes plus courtes que la moitié du corps; la quatrieme est la plus petite Sauterelle de toutes, elle a les antennes composées de vingtetrois articles ou environ.

Le genre des Sauterelles, comprend un grand nombre d'especes, qui sont dissérentes en figures, en grandeur & en couleurs. Swammerdam dit en avoir observé vingt une especes, tant mâles que semelles; savoir, neuf grandes, six moyennes & six petites; les unes avoient les ailes rouges; les autres étoient de couleur, de pourpre, ou bleues, ou verdâtres, on ensin mêlées de diverses couleurs. Hosfnagel a représenté quinze especes de Sauterelles.

Quelques Sauterelles semelles ont des queues, & les mâles n'en ont point. Il y a de ces queues qui sont quadruples & même quintuples; mais la plus singuliere des Sauterelles, & en même tems la plus grande de toutes, est la Mante, que l'on appelle aussi l'Italienne on la Pro-

phêteste. Voyez MANTE.

Swammerdam ne doute pas que la Saurerelle ne rumine: il croit même s'en être apperçu; car il a trouvé son estomac triple & très semblable à eelui des ruminans. On y voit sur tout bien distinctement cette partie, qu'on pomme: la Panse.

Description de la Santerrelle verte.

La GRANDE SAUTÉRELLE VERTE, Locusta viridis; est essectivement d'une couleur extrêmement verte, excepté une ligne d'un bai brun qui passe par-dessus le dos, la poitrine & le sommet de la tête, & deux lignes pâles au dessous du ventre & de la dernière paire des jambes. On y distingue principalement la tête, la poitrine ou le corselet & le ventre. La tête est oblongue regardant la terre, assez ressemblante à celle d'un cheval : sa bouche est reconverte d'une espece de bouclier écailleux, rond, saillant & mobile : elle est munie de deux mâchoires dentées, dont les dents sont d'un bai brun, pointues & rosséchies par le bout. On y trouve en dedans une grosse langue rougeâtre, attachée à la mâchoire insérieure qui est large & arrondie. Il y a prés des mâchoires une mous-

tache verdatre, composée: il y a deux fliers à la machoire supérieure qui se plient par le moyen de trois argiculations; celle de la mâchoire inférieure n'a que deux filets & deux articulations. L'extrémité de ces filets est formée d'especes de houppes nerveuses, qui goûtent d'avance ce qui est convenable à l'animal. Les antennes sont noueules, fort longues, très déliées, pâles, placées au sommet de la tête, & les yeux sont hémisphériques, un peu saillants comme un point noir. Au derriere de la tête, elle porte un coqueluchon qui finit où les ailes commencent. Le corselet est élevé, étroit, armé en dessus & en dessous de deux épines dentelées. Le dos porte un bouclier oblong, auquel sont fortement attachés les muscles des jambes de devant; & ces muscles sont environnés de vaisseaux aëriens, on de trachées blanches comme de la neige & très remarquables.

La premiere paire des jambes est plus courte que les autres. Les cuisses sont tant soit peu marquetées & profondément sillonnées; se les extrémités, qui sont proprement les pieds, sont terminées par deux hameçons. La seconde paire de jambes est de la même conformation. La dernière est la plus longue, bien disposée pour sauter, très épineuse, marquetée & sillonnée, & bien fortissée par des tendons très robustes. La Sauterelle a quatre ailes traversées dans leur milieu par une grosse côte verte: les ailes anrérieures naissent de la seconde paire de jambes, & les postérieures de la troisseme paire. Ces dernières ailes sont bien dissérentes des premières; car elles sont presque pliées & blanchâtres, sans aucun plexus réticulaire, mais traversées par des lignes blanches; en outre elles sont & plus amples & plus déliées.

Le ventre est considérablement grand, sormé de huit anneaux, & terminé par deux petites queues, velues comme une queue de rat, entre lesquelles on désouvre trois mamelons mobiles, parcillement velus. De l'expetémité du ventre, dans la semelle, sort une double pointe, un peu dure & longue, semblable à une épée. Il y a des trachées répandues par toute la capacité du ventre, artistement pelotonnées entre les anneaux & les intestins.

Dans l'intérieur de cet infecte, on trouve sprès l'œ-

sophage le ventricule, ensuite un second estomac, comme dans le Grillon, sillonné & dentelé en dedans, puis les cavités du troisseme ventricule, & ensin le rectum. De plus, il y a des vaisseaux de couléur d'émetaude, qui sont répandus & semés parmi les trachées; & dans la poitrine, six osselets attachés aux muscles pour assermir les jambes.

Accouplement, œufs, & métamorphofe des Sauterelles.

Peu de tems après que les Sauterelles ont pris des ailes, elles s'accouplent de façon que le mâle saissi la semelle avec ses dents par le chignon du col, la tenant ainsi assigniture avec ses deux premières paires de jambes, & alors il introduit dans le vagin de la semelle l'aiguillon siné à l'extrémité de son ventre : ces insectes restent long-tems accouplés, & si fortement unis, qu'on a de la peine à les séparer. Vers la fin de l'automne la semelle cherche dans la plaine à se délivrer de ses œuss : elle les dépose dans les sentes d'une terre grasse & crevassée. Des Auteurs graves assurent qu'elle perce la terre avec son aiguillon, pour les y déposer le plus avant qu'il est possible; après quoi, elle périt & se desséche. On dit qu'elles sont attaquées de petits vers qui leur viennent autour du col, & qui les étranglent. Les mâles ne survivent gueres aux semelles.

Ces œufs demeurent cachés en terre, jusqu'au retour du printems, où la chaleur les fait éclore. Ils sont plus longs que gros, & à peu-près de la grosseur d'un grain d'anis, & d'une consistance de corne: ils sont blanchâties, enveloppés dans une membrane tissue de petits silets blancs, argentins, qui sont les artères & les veines de l'ovaire, tel qu'il est dans le ventre de la femelle, composé d'une peau sort délicate & transparente, qui, étant pressée entre les doigts, fait un craquement. L'humeur qu'ils renserment est blanchâtre & transparente. Quand ils ont été assez échaussés, il en naît, vers la sin d'Avril, des vers qui ne sont pas plus gros qu'une puce; d'abord blanchâtres, puis noirâtres au bout de trois jours, & ensin roussaires. Ces vers prennent la sorme de petites Sauterelles, qui commencent dès lors à sauter, quoi-

qu'elles ne soient encore que dans leur état de nymphe:

Les ailes de la sauterelle sont, dit Swammerdam, cous chées & étendues le long de son corps, au lieu que dans l'état de Nymphe, elles sont rensermées en quatre boutons, dans lesquels elles sont pliées & entortillées ensemble ; c'est ce qui a fait dire à plusieurs Naruralistes. que les vers dont se forment les Sauterelles, étoient des Sauterelles sans ailes; & c'est ce qui leur a fait donner le nom d'Attelabus, lorsque leurs ailes commençoient à pousser; & celui d'Asellus, quand le corps, sur-tous celui de la femelle, prenoit plus d'accroissement: c'est ainsi que quand on ne connoit pas bien exactement toutes les formes qu'un même insecte prend successivement. il est très aisé de confondre & de faire deux ou plusieurs insectes d'un seul & même animal...

La nymphe de la Sametelle au bout de vingt quatre à vingt-cinq jours plus ou moins, songe à quitter sa robe; & pour s'y disposer, elle commence par cesser de manger, puis elle va chercher un lieu commode, c'est-àdire, pour l'ordinaire une épine ou un chardon où elle s'attache. D'abord elle agite & gonfle sa tête & son col, jusqu'à ce que sa peau se creve au dessus du col. La tête sort la premiere par cette ouverture avec quelque diffia culté; ensuite la nymphe faisant de nouveaux efforts, & se gonflant de plus en plus, sort toute entiere avec ses six jambes, & laisse sa dépouille attachée à l'épine ou au chardon. Il est inconcevable, ajoute Swammerdam, comment ces nymphes peuvent le dépouiller d'une membrane très délicate, de cornes si longues & si déliées, avec des dents dures & des ongles fort pointus.

Quand les Sauterelles se trouvent dans cet état, la substance de leur corps est si tendre & si molle, qu'on peut plier les jambes, comme si elles étojent de cire, & leur donner telle forme que l'on veut. La Sauterelle zinsi dégagée de sa vieille peau, ne montre plus cette couleur obscute qu'elle avoit auparavant, mais une couleur blanchâtre, ou d'un verd plus clair: & comme elle s'est beaucoup fatiguée pour quitter sa dépouille, & que son corps est encore trop tendre pour pouvoir soutenic les impressions de l'air, elle se laisse tomber par terre, où elle demeure à demi morte pendant une heure. On

ne peut voir sans admiration, que si-tôt qu'elle s'est dépouillée de sa peau, ses ailes se développent & s'allongent au point de surpasser la longueur des deux jambes postérieures; l'insecte paroît alors, & est réellement moins court & moins dissorme.

Chant & marche des Sauterelles.

La plupart des Saurerelles sautent plus qu'elles ne volent, & leur saut est tel, qu'il va, dit on, deux cent
fois plus haut que la longueur de leur corps. La sauterelle verte a un chant qui n'est pas déplaisant; & dans
les climats froids où on ne connoit point la vraie Cigale;
on lui donne assez communément le nom de Cigale,
quoiqu'il y ait entr'elles un très grande dissérence. Il n'y
a que le mâle des Sauterelles qui chante, la semelle est
muette. Les Auteurs ne sont pas d'accord sur les organes
d'où procede le son ou chant du mâle; les uns ont cru
que ce bruit étoit formé par le frottement de ses dents,
d'autres par celui des ailes contre la cuisse, il y en a qui

y font concourir les pieds de derriere.

M. Linnæus n'est pas de même avis, & nous paroît avoir tranché le nœud de la difficulté: il dit que le mâle a vers la base des fourreaux de ses ailes, un grand trou sermé par une membrane transparente, qui est l'organe de son chant. Cette insecte fait point de bruit pendant le jour, à moins qu'il ne se trouve dans un lieu obscur, ou qu'un nuage épais ne vienne à couvrir l'horison; il commence à chanter le soir au coucher du soleil, & ne discontinue point pendant la nuit, étant posé sur une tige d'heibe, de blé; ou d'arbuste, dans les prés, dans les champs, ou dans les haies. Nous avons conservé pendant un été dans notre Cabinet des Sauterelles vivantes, pour les étudier; ainsi les mâles chantoient tout le long de la nuit; elles se nourrissent d'herbes, même de fruits & de miel: pour peu qu'on leur presse le ventre, elles rendent aussi tôt par la bouche le suc des herbes encore tout verd.

Quoique les Sauterelles soient paresseuses à s'envoler, & lentes dans leur vol, sur-tout quand le tems est froid, ou humide, elles ne laissent pas de voler quelquesois.

assez loin. Si on leur prend une des jambes de derrière, elle se détache du corps à sa naissance, & alors l'animal ne sauroit presque plus voler, parceque ses jambes lui servent à s'élancer en l'air; souvent quand on le serre dans la main, il mord si fort, qu'on est obligé de le lâcher. Quand il vole, il fait un peu de bruit avec ses ailes. Les Sauterelles ne viennent point dans les pays des montagnes, ni dans les terres maigres, elles cherchent la plaine.

Sauterelles étrangeres.

Swammerdam parle de plusieurs especes de Sauterelles étrangeres, entre autres de deux Sauterelles d'Afrique & d'une Sauterelle d'Espagne, qui ne different que par la taille & par la distribution des nervures: on en voit dans l'Amérique une espece qui porte une sorte de capuchon, & qui est d'un rouge très soncé mêlé de blanc. Seba dit quelle sert de pâture aux Armandilles & à d'autres animaux. Parmi celles que l'on voit au Cap de Bonne-Espérance, il n'y en a que deux qui méritent attention: savoir, une qui est fort petite & se voit tout l'été; elle est brune, ses ailes sont vertes, elle est argentée sous le ventre, & ses jambes sont cendrées. Au printems les habitans de ce pays la trouvent dans les lieux ensemencés, où elle fait beaucoup de mal; aussi dès qu'on l'apperçoit, on fait bouillir de l'eau avec du tabac, & on y répand de cette décoction pour laquelle elle a une antipathie si forte, que non-seulement elle quitte le lieu qui en est arrosé, mais encore elle n'y revient point de toute l'année.

L'autre espece est de la même figure, mais elle differe en couleur, celle-ci ayant la tête rouge, les oreilles obscures, le dos cendré, le ventre argenté & les
jambes rouges: elle paroît par bandes très nombreuses,
elle fait un terrible dégat dans les jardins, les vergers
& les champs. Au Royaume d'Issiny les Sauterelles font
un bruit étrange dans les campagnes & même au sommet des maisons. Il y a beaucoup de ces insectes à la
Baie de S. Louis, aux Indes Orientales, & dans l'Isse
de Madagascar: ils sautent au visage & à la poitrine
avec tant de force, qu'à peine a-t-on la liberté de res-

pirer.

piter. Ils ravagent les campagnes de ris; & les hàbitans le dédommagent de cette perte, en mangeant ces petits animaux qu'ils font rotir sur les charbons après leur avoir auraché les ailes. Les Sauterelles des Antilles resemblent assez aux nôtres, mais elles sont une fois plus grandes: elles se tiennent communément sur les Gommiers blancs.

Parmi ces Sauterelles, il y en a une espece fort hideuse, & en même-tems très dangereuse : elle n'est pas plus grosse que le tuyau d'une plume d'oie, selon l'Auteur du Dist. des Anim. mais elle est longue de 6 ou 7 pouces, & divisée en neuf ou dix sections, dont la premiere sépare le corps d'avec la tête qui est presque ronde. Cette tête a deux petits yeux qui s'élancent au dehors, comme dans les crabes, avec deux poils qui lui tiennent lieu de comes. Tont le corps est comme épineux, & va toujours en diminuant jusqu'à la queue, qui est encore divisée en trois nœuds; au bout de ces nœuds est une maniere de foureau, qui couvre un petit aiguillon, dont la piquure cause par tout le corps un tremblement qui s'appaise à l'instant, lorsqu'on frotte l'endroit piqué avec de l'huile de palme; mais certe bête ne pique personne, si ce n'est lorsqu'on la serre trop en la touchant.

Mademoiselle Merian, Hist. des Insectes de Surin.
représente des Sauterelles qui proviennent de vers couleur d'orange, qui se nourrissent sur les seuilles d'un arbre, dont les fruits sont nommés à Surinam Ponnnes de
Sodome. Ce même Auteur; dans son Hist. des Insectes
de l'Europe, parle d'une espece de Sauterelle, qui tous
les ans s'arrête dans les Pays-Bas autour des vieux Tilleuls, vers les mois de Novembre & de Décembre: elles
s'y nourrissent pendant quelque tems. L'hiver approchant, toutes celles qui sont sorties des tilleuls abandonnent ces arbres & meurent infailliblement. Les vers qui
restent dans le cœur ou la moëlle de l'arbre, se disposent
à la transformation: il en vient des Sauterelles qui, premierement changent de peau, & ensuite de couleur.

Enfin il y a à la Louissane une espece de Sauterelle plus grosse que les autres, & qu'on nomine Sauterelle cheval, elle est de la grosseur du pouce. Son corps & les grandes ailes sont noires; les petites ailes de dessous sont du plus beau pourpre que l'on puisse voir: elle a, ainsi que toutes les autres Sauterelles, la tête faite comme celle d'un cheval qui auroit les oreilles coupées près de la tête.

Dégât que font les Sauterelles.

Les Hébreux appelloient les Sauterelles Arbé, à cause de leur multitude; il n'y a presque point d'animal qui multiplie autant : c'est ce qui fait que dans l'Ecriture Sainte, le nombre infini est comparé à la multitude des Saurerelles. Quand les Sauterelles sont en campagne, elles partagent entr'elles le butin; elles ont toujours à leur tête un chef qui voyage au hazard, & où il s'arrête, les autres restent & ne passent pas outre, afin de maintenir l'ordre dans leur marche. Il est fait mention dans les Histoires sacrées & profanes, anciennes & modernes, & dans différentes Relations, du dégât extrême que font les Santerelles. Elles viennent en troupe, comme on ne l'a que trop vu en Allemagne; elles se jettent sur la moisson déja prête à cueillir; elles ravagent les prés, les pazurages, détruisent les plantes potageres & les arbres fruitiers, consument en peu d'heures l'espérance de toute une année, & causent la famine dans un pays; elles engloutissent, dévorent, écorchent, rongent & pelent toute la verdure des champs, avec un si grand tintamare, qu'elles se font entendre de loin: ce qu'il y a de plus fâcheux, c'est qu'après avoir ravagé, elles brulent tout ce qu'elles touchent, leur salive est un venin si nuisible aux arbres & aux herbes, que par-tout où elles tombent; elles consument & détruisent tout.

Si elles font tant de mal de leur vivant, elles en font encore après leur mort. Dans les endroits où elles sont tombées, elles infectent l'air par leur contagicuse odeur, ce qui cause des maladies. Orose nous apprend que l'an du monde 3500, il y eut un nombre incroyable de Sauterelles en Afrique, qui après avoir consumé toutes les herbes, se noyerent dans la mer d'Afrique, & jettereur une puanteur si violente, qu'on croit qu'il mourur en peu de tems trois cens mille hommes.

Les Sauterelles d'Egypte, dont il est parlé dans l'Ezode surpassoient en grandeur toutes les autres especes. Pline en parlant de semblables Sauterelles des Indes, die qu'on se sert de leurs jambes dessechées au lieu de scies. Quand ces insectes volent en société ils font un grand bruit. Les Payens ont fait des vœux & des sacrifices à leurs Dieux pour être délivrés des Sauterelles. Suivant un extrait de deux lettres écrites en 1690 à M. Labbé de S. Ussans, l'une de Javarow en Pologne, & l'autre de Biala en Lithuanie, il vint la même année en Russie des Sauterelles par trois endroits différens, comme en trois corps. Le premier alla à l'armée Polonoise, l'autre passa à droite de Léopold, venant de Volhinie, & le troisieme vint par les côtés des montagnes de Hongrie. Ces insectes se répandirent dans la Pologne & dans la Lithuanie en une si prodigieuse quantité, que l'air en étoit tout obscurci, & la terre toute couverte comme d'un drap noir: il s'en trouva en certains endroits où elles étoient mortes les unes sur les autres, jusqu'à quatre pieds de hauteur; celles qui étoient vivantes se perchant sur les arbres, faisoient plier les branches jusqu'à terre, tant leur nombre étoit grand. Le peuple crût qu'il y avoit des especes de lettres hébraiques sur leurs ailes; un Rabin prétendit y lire les mots qui signifient en François Colere de Dieu. Ce fut en effet un présage funeste: car les pluies faisant mourir ces insectes, ils infecterent l'air. & les bœufs qui en mangeoient parmi l'herbe, ainsi que les autres bestiaux, mouroient aussi-tôt. On avoit remarqué, qu'à la suite d'un semblable sléau arrivé en 1648, les Cosaques s'étoient révoltés La Hongrie, la Bohême & l'Allemagne ont été infestées & ravagées en 1542, & même ces années dernieres, par les Sauterelles. En 1756, en a vu tomber en quelques endroits du Portugal un nombre infini de Sauterelles qui ont ravagé les campagnes aux approches du tremblement de terre arrivé à Lisbonne.

En Chypre il y avoit une loi qui obligeoit de faire chaque année trois fois la guerre aux Sauterelles, 1°. en cassant leurs œufs, 2°. en tuant leurs petits, 3°. ensinen faisant mourir ces insectes. Il passe ordinairement à Balsora, ville de Perse, quatre ou cinq sois l'année une si prodigieuse quantité de Sauterelles, qu'elles paroissent de loin comme un gros nuage, dont l'air est entié;

L ij

rement obscurci; quelquefois le vent les jette par dessus l'Euphrate, & elles vont mourir dans les deserts. Dans la Province de Xinsi en Afrique, il en vient tous les ans en si grande abondance pour ravager les sourages, qu'aucun habitant n'est dispensé d'aller au devant d'elles pour les détruire. En Chine, sur tout dans la Province de Chan tong, elles vont fréquemment désoler les récoltes, elles couvrent entiérement le ciel: on croit alors voir fondre sur la tête de grosses montagnes de verdure accompagnées d'un bruit semblable à celui du tambour s ces dangéreules légions ne visitent la Chine que les années seches qui suivent les inondations. Dans ces malheureules occasions, les Laboureurs n'ont d'autre res-Source, pour chasser l'ennemi de leur travail, que d'étendre des draps sur les champs; quelquefois ce mal ne se fait sentir que dans l'espace d'une lieue, tandis que la moisson reste fort belie dans tout le reste de la Province.

Dans les étés secs en Ukranie, & dans les pays des Cosaques, on est tellement infesté de Sauterelles qui y sont portées par un vent d'Est ou de Sud-Est, qu'elles obscurcissent l'air dans le tems le plus serein, & dévo-

rent tout le blé du pays

Elles déposent en automne chacune deux ou trois cens œufs, & meurent peu de tems après; mais ces œufs venant à éclore le printems suivant, ils produisent un si grand nombre de Sauterelles, qu'elles font beaucoup plus de mal qu'auparavant, à moins qu'il ne survienne des pluies qui détruisent les œufs & les insectes, ou qu'il ne s'éleve un grand vent du Nord ou Nord Est qui les chasse dans le Pont-Euxin. Les Cochons du pays aiment fort ces œufs: ils en dévorent une grande quantité & contribuent par là à en purger la terre, qui souvent est tellement infectée de ces insectes, qu'ils entrent dans les maisons, s'insinuent dans les lits, tombent sur les tables & dans les mets en si grand nombre, qu'il est diffieile de n'en pas avaler. Lorsqu'ils se reposent sur terre pendant la nuit, ils la couvrent de l'épaisseur de trois ou quatre pouces, & si une roue vient à passer sur eux, il en résulte une puanteur insupportable. Mais pour ne pas fatiguer le Lecteur par le récit de tant de desastres :

nous nous contenterons d'ajouter le témoignage de deux

Historiens modernes très dignes de foi.

Mezerai après avoir exposé les tristes essets d'une tempête extraordinaire, qui sous Louis XIII, s'étoit fait sentir au mois de Janvier 1613, dit, que quelque grande que fût la perte causée par ces vents & par ces. tonneres, elle n'approcha pas néanmoins de celle que les Sauterelles firent dans la campagne d'Arles en Provence vers le mois de Mai; il s'engendra une si grande quantité de ces insectes dans ce pays, qu'en moins de sept on huit heures, elles rongerent jusqu'à la racine des herbes ou des grains dans l'espace de plus de quinze mille arpens de terre, elles pénétrerent jusque dans les greniers & dans les granges, & consumerent tous les grains qui y étoient. Quand ces Sauterelles s'attroupoient & s'élevoient en l'air, elles formoient une espece de nuage qui déroboit le soleil. Dès qu'elles eurent. ravagé tout le territoire voisin d'Arles, elses passerent les Rhône & vinrent à Tarascon & à Beaucaire, & ne trouvant plus de blé sur pied, elles ravagerent les herbes potageres & les luzernes qu'on avoit semées. De là elles allerent à Bourbon, à Valabergues, à Monfrin & à Aramon, où elles firent le même dégât; enfin elles furent mangées par les Etourneaux: celles qui échapperent, formerent en terre, & principalement dans les lieux sablonneux, une espece de tuyau semblable à un étui rempli d'une si grande quantité d'œufs, que tout le pays en auroit été désolé, si on les eut laissé éclorre; mais par les bons ordres que donnerent les Consuls des Villes d'Arles, de Beaucaire & de Tarascon, on en fut délivré en peu de tems. On en ramassa plus de trois mille quintaux qui furent enterrés, ou jettés dans le Rhône: on suppura ensuite le nombre des insectes que ces œufs auroienz produits, & en comptant seulement vingt-cinq par tuyan. on trouva qu'il y en avoit un million sept cens cinquante mille au quintal: ce qui pouvoit donner au total 550 mille millions de Sauterelles qui auroient éclos l'année soivante.

Combien de fois, dit M. Lesser dans sa Théologie des. Insettes, les Laboureurs ne se trouvent-ils pas frustrés. d'une abondante récolte par les dégats des Sauterelles?

L iii

Ces animaux voraces quittent souvent des pays éloignés, traversent les mers, se jettent par milliers sur des champs ensemencés, & ensevent en peu d'heures julqu'à la moindre verdure. M. Lyonnet en cite, à ce sujet, un exemple mémorable, que l'on trouve dans l'histoire de Charles XII, Roi de Suede. Son Historien rapporte que cet infortuné Prince sut très incommodé dans la Bessarabie par une horrible quantité de Sauterelles, qui s'élevoient sur le midi du côté de la mer, d'abord à petits flots, ensuite par grands nuages, qui, en éclipsant le soleil, rendoient l'air sombre : elles voloient à hauteur des hirondelles, jusqu'à ce qu'elles oussent trouvé un champ pour s'y jetter. Nous en renvontrions, dit-il, souvent sur le chemin; d'où elles s'élevoient avec un bruit semblable à celui d'une tempête:elles venoient enstitte fondre sur nous comme un orage, fans craindre d'être foulées aux pieds des chevaux. En s'élevant de terre, elles nous couvroient le corps & le visage, au point de nous aveugler. Par tout où ces insectes se reposoient, ils y détruisoient tout jusqu'à faire d'une belle prairie verdoyante, une terre aride & sablonneuse. On ne sauroit jamais croire qu'un si petit animal pût passer la mer, A l'expérience n'en avoit pas convaincu si souvent les peuples de ces contrées, chez qui ils rongent jusqu'aux portes mêmes des maisons.

Les Auteurs nous ont laissé plusieurs recettes pour éloigner ou faire périr les Sauterelles; mais nous ne croyons pas qu'on doive y ajouter foi. Aldrovande avoue que trop souvent les réssources de l'esprit humain n'y servent de rien. Au reste, les Sauterelles s'entredétruisent ellesmêmes, & les plus fortes dévorent les plus foibles. Voy. aussi le Mémoire de M. Gledistch sur les Sauterelles errantes, de 1750, dans les Attes de l'Académie de Berlin.

Peuples qui se nourrissent de Sauterelles.

Qui croiroit qu'un animal aussi nuisible au genre humain, sût de quelque utilité? S. Jean-Baptiste en a mangé dans le désert. Dans les pays Orientaux, on prépare des inscrets de différentes saçons: les uns les sont bouillir; d'autres les font rôtir dans une terrine, où les jambes & les àiles se détachent; mais la tête & le corps deviennent rouges extérieurement, comme ceux des écrevisses, & la chair blanche. Cette chair passe pour être d'un goût excellent. Il y en a qui les font frire avec du beutre,

& mariner avec du vinaigre, du sel & du poivre.

On nomme Acridophages les mangeurs de Sauterelles; il paroît cependant que cette nourriture est assez mal saine; car les peuples qui en usent, ne vivent pas longtems. Quand, vers l'équinoxe du printems, les vents du Midi & du Septentrion soufflent le plus chez les Ethyopiens voisins du désert, il y arrive une multitude inombrable de grosses Sauterelles, que ces peuples mangent en tout tems, en les salaut, ou les accommodant d'une autre façon. Ces Acridophages, pour les prendre, sont du seu dans un lieu prosond, qui jette beaucoup de sumée; lorsque les Sauterelles y veulent passer en volant, elles tombent aufli-tôt: cès pauvres habitans, dont la condition est aussi misérable que seur taille est petite, les Prennent avec beaucoup de soin & d'industrie. Après les avoir salées, ils les gardent, & s'en servent comme d'une viande fort appétissante: ils ne mangent pas autre chose tant que dure la saison des Santerelles; car ils n'entretiennent point de bétait & ne mangent point de possion, étant fort éloignés de la mer : ils n'ont point aufli d'autre animal qui leur puisse servit de nourriture. Ce sont des gens fort légers de corps, agiles à la course, et d'une assez courte vie, puisque les plus vieux d'entre eux ne passent pas quarante ans. Quand ils approchent de cet age, il sort de leur corps des poux d'une forme horrible? qui ont des aîles de différentes couleurs. Ces poux leur rongent le corps, la poirrine, le ventre; & dévorés par cette vermine, ils meurent miserablement.

Dans les pays où l'on mange des Sauterelles, on les porte régulierement au marché, comme c'étoit autre-fois la coutume à Athènes, dit Aristophane, & on les y vend, comme l'on vend les oiseaux chez nous. Les Sauterelles doivent aussi avoir été une nourriture connue dans la Judée, puisque Moise avoit permis aux Juiss d'en manger de quatre sortes qui sont spécifiées dans le

Lévitique. L'Auteur du Distionnaire des Animaux dit, qu'en Europe on ne connoît point ce ragoût, & que l'on se contente d'admirer la frugalité des Orientaux, sans vouloir les imiter. Cependant nous pouvons assurer le contraire, car on en prépare dans les pays d'Abbeville, de Saint - Valleri & de Calais, en Picardie Province de France, que l'on mange, & que l'on envoie même à titre de présent à ses amis : elles sont rougeaures étant bouillies dans de l'eau & du sel, c'est-à-dire, marinées. On leur retire les pattes & les ailes : on les vend aussi dans les rues pour le public; il s'en fait, dans ces endroits, une assez grande consommation.

On assure que ces insectes, pris en forme de fumigation, guérissent les rétentions d'urine, sur-tout dans les semmes: on les conseille aussi contre les vapeurs; pour cela, on les sait sécher & pulvériser, & cette poudre se donne à la dose de douze à vingt grains dans quelque liqueur appropriée, comme dans une décoction de turquette ou de pariétaire. M. Linnzus dit, qu'en Suede les gens de la campagne sont mordre les verrues de leurs mains à la grande Sauterelle verte, qui, en mordant,

vomit, sur la plaie, une liqueur qui les fait sécher.

SAUTERELLE CHENILLE. Goëdard donne ce nom à une chenille qui se plast au sommet des ormes, dont elle mange les seuilles. Le froid lui cause la mort : elle se fabrique une petite toile pour s'y loger, & se métamorphoser en une chrysalide, qui devient mouche au bout de neuf mois. Dans l'état de chenille, elle s'élance d'une place à l'autre, comme une Sauterelle.

SAUTERELLE DE MER. Voyez Langouste de

MER, à l'article ÉCREVISSE.

SAUTERELLE-PUCE est un insecte sans dents, mais qui a, comme les cigales, une trompe ou un aiguillon terminé en pointe, & couché sur la poirrine. On le trouve, dit Swammerdam, caché sous l'écume qui se forme sur la surface de toutes sortes de plantes. Il lui pousse, sur le dos, quatre tubercules, qui sont les fourreaux des ailes.

SAUTEUR. Voyez ALTISE.

SAUVAGEON: nom donné à un petit arbre venu

naturellement. On ente d'autres arbres sur les Sauvageons; c'est ordinairement sur des Sauvageons d'aman-

dier on de coignassier.

SAUVE-GARDE, est un gros Lezard de l'Amérique. Mademoiselle Mérian dit qu'il devient grand comme un Crocodile de 10 ou 12 pieds, & qu'elle lui a vu dévoter les œufs de différentes sortes d'oiseaux: il se nourrit de charognes; mais il n'attaque pas les hommes, comme le Crocodile. Lorsque sa femelle veut pondre ses œufs, elle creuse le sable sur le bord de quelque riviere, où elle les dépose pour les laisser éclore au soleil. Les Indiens mangent ces œufs, qui sont gros comme ceux d'une poule-d'Inde, mais un peu plus longs. Cet animal est amphibie; il vit également sur terre & dans l'eau, ensorte que quand il ne trouve point de charognes, il fait la guerre aux poissons; & au défaut de poisson, il vit de monches & de fourmis. On le trouve dans les forêts de Surinam: sa couleur est marbrée; ses écailles sont minces & polies. Le Tejuguacu & le Tupinambis sont aussi des especes de Sauve-garde. On verra à l'article Tupinambis pourquoi l'on a donné ce nom à ces Lezards.

SAUVE TERRE: marbre qui se tire d'un Village qui porte ce nom, dans le Comté de Comminges, & qui prend un fort beau poli: il est de différentes couleurs; le fond en est noir, avec des taches & des veines blanches & jaunes: on le nomme Brêche à Paris.

SAUVE-VIE ou RUE DES MURAILLES, Ruta muraia. Cette plante, qui naît sur les rochers & les murailles, dans les fentes des vieux édifices, proche des
fontaines, aux environs de Paris & ailleurs, est l'une
des Capillaires: voyez ce mot. Sa racine est chevelue,
menue & noirâtre; ses tiges sont nombreuses, longues
de deux à trois pouces, rondes, grêles, évasées, découpées, & d'un verd noirâtre en haut, & rougeâtre
vers la racine; portant des seuilles semblables à celles de
la rue des jardins, d'une saveur acerbe; elle est couverte
sur le dos d'une poussière fine, qui n'est autre chose
qu'un amas de capsules sphériques, semblables à celles
des capillaires, ou à celles des fougeres. Cette plante
ne périt point dans l'hiver: elle est très pectorale,

convient dans les maladies du poulmon, & est très apéritive: elle a été appellée Salvia vita, comme propre à conserver la vie.

SAXATILE: Serpent d'Afrique, dont on trouve l'un mâle & l'autre femelle, figurés dans Seba Thes. 11, Tab. 17, n. 1 & 2. Ce Serpent se nourrit de Grenouilles & de Crapauds: il se cache dans les fentes des pierres des rochers pour mieux guetter & attraper sa proie.

Le dessus de son corps est d'un bai brun, qui s'éclaircit vers le ventre, dont les écailles blanchâtres sont en travers & dans un bel ordre, de même que celles qui garnissent le dos, lesquelles sont taillées en rhombes. Sa tête est couverte d'un bouclier jaune pâle, traversé longitudina-lement par une raie noirâtre, que trois autres raies coupent transversalement en croix: sa gueule est armée de fort petites dents.

La femelle du Saxatile ne dissere du mâle que par quelques bandelettes très étroites, ou des raies d'espace en espace, jusqu'au milieu du corps; l'autre moitié, jusqu'au bout de sa queue, terminée en pointe, est ornée

simplement d'écailles losangées.

SAXIFRAGE ou ROMPT-PIERRE, Saxifraga: plante dont on distingue beaucoup d'especes. Nous citerons dans cet article celles qui sont usitées en méde-

cine, savoir:

croît aux lieux herbeux incultes, sur les montagnes, dans les vallées & dans les bois: sa racine jetre plusieurs sibres, au haut desquelles sont attachés de petits tubercules gros comme des grains de coriandre, de couleur en partie rougeâtre, & en partie blanchâtre, d'un goût tirant sur l'amer: on les appelle vulgairement grains ou semences de Saxifrage.

Cette racine pousse des seuilles arrondies, dentelées à leurs bords, ressemblantes un peu à celles du lierre terrestre, mais plus grosses & plus blanches: il s'éleve d'entre elles de petites tiges hautes d'environ un pied, rondes, tendres, velues, purpurines, rameuses, portant, dans l'été, en leurs sommités de petites sleurs à cinq seuilles, disposées en rose, de couleur blanche: à ces seurs succedent des fruits arrondis, contenant

dans deux loges des semences sort menues, longuettes & rousses: cette plante est plus perite en toutes ses parties dans les terreins maigres qu'en d'autres: ou remarque que ses seuilles & ses tiges se sechent peu après la fleur, les grains tuberculeux restant autour de la racine; mais comme ils disparoissent aussi dans la suite, on doit être attentif à les cueillir à tems. Linsusson de cette Saxifrage, faite dans le vin blanc ou dans l'eau, est apéritive, & provoque les menserues:

2°. La Petite Saxifrage Rouge, Saxifrage verna annua humilior. Sa racine est simple, sa tige ordinairement unique, menue, rameuse, haute de quatre pouces: les feuilles sont simples, oblongues, grasses, velues, gluantes au toucher, verdatrès, divisées en trois, & quelquefois en cinq segmens: les seurs nais-sent aux sommités de la tige, elles sont de couleur de pourpre clair; il leur succede des capsules séminales à deux cornes, & arrondies: toute la plante est visqueuse; elle croît abondamment sur les toits; sur les vieilles murailles, aux lieux deserts & sees; elle fleurit en Mai, & sa semence ne tarde pas à suivre la fleur, puis elle se séche entierement, & disparoît pour le reste de l'année: elle devient plus ou moins grande, & rouge suivant le sol, & son exposition au soleil. Boyle, dans son Traité de l'utilité de la Philosophie expérimentale, donne l'infusion de cette plante dans de la bierre, comme un spécifique contre la jaunisse, & Roy, d'après le même Auteur, la recommande contre les écrouelles, en quelqu'érat qu'elles soient.

3°. La Saxifrage dorée ou l'Hépatique dorée, Chrysosplenium. Elle croît dans les marais, aux bords des lieux humides, ombrageux & mousseux: sa racine est longue, assez grosse, noueuse, rampante & blanchâtre, facile à rompre, & sibreuse; elle pousse de petites tiges, hautes environ de quatre pouces, quarrées, velues, tendres, soibles, & un peu rameuses, revêtues de seuilles opposées & arrondies, dentelées, un peu velues & succulentes, d'un goût un peu styptique & amer: aux sommités naissent en Avril de petites sleurs en rosettes à quatre quartiers, & d'une belle couleur

jaune dorée & resplendissante : il leur succede des siliques à deux cornes qui renserment des semences brunâtres : cette plante a le goût & les vertus de l'Hépatique :

voyez. ce mot.

4°. La Saxifrage des Anglois ou des Prés, Saxifraga umbellifera Anglorum. Quelques uns lui donnent aussi le nom de Seseli des Prés de Montpellier. Sa racine est vivace, longue, grosse comme le doigt, ridée, brune en dehors, blanche en dedans, chevelue vers le haut, d'un goût aromatique & un peu âcre : else pousse des tiges hautes d'un pied & demi, grosses, rondes, cannelées, verdâtres, divisées en segmens pointus : à l'extrémité des rameaux sont des ombelles de sleurs peu étendues, disposées en rose, & d'un blanc tirant sur le jaunâtre : elles sont succedées par des fruits composés de deux semences courtes, cannelées, rougeâtres, d'une odeur forte, agréable, & d'un goût aromatique & vineux. Cette plante est d'un usage très familier chez les Anglois, comme un puissant diurétique.

Il y a encore la grande & la petite Pimpinelle Saxifrage, autrement connue sous le nom de Bouquetine: nous en avons parlé au mot Boucage: elles sont fort

traçantes.

SCABIEUSE, Scabiosa: plante dout on distingue beaucoup d'especes. Nous ne rapporterons ici que les deux especes qui sont d'un usage familier en médecine, savoir:

CHAMPS, Scabiosa vulgaris pratensis & ruralis. Elle croît presque partout dans les bleds, dans les champs & les prés: sa racine est droite, longue & vivace; elle pousse des feuilles oblongues, lanugineuses, laciniées par les côtés: il s'éleve d'entre elles des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, velues, creuses, revêtues de quelques seuilles opposées: les sommités des tiges soutiennent des fleurs divisées en bouquets ronds, & composés de fleurons inégaux, de couleur bleuâtre: à ces fleurs succedent des manieres de têtes verdâtres, écailleuses, composées de capsules, qui contiennent chacune une semence oblongue, surmontée d'une couronne. Cette plante fleurit en Juin & Juillet:

elle est d'une saveur amere: on l'estime alexitere, sudorifique, apéritive & vulnéraire, Les Apoticaires en tiennent une cau distillée, qui convient dans les sievres malignes, & pour faciliter l'expectoration.

2°. La Scabieuse des Bois, ou Succise, ou le REMORS DU DIABLE, Morsus Diaboli: elle croît aux lieux incultes, dans les prés & les pâturages, dans les bois sabloneux; un peu humides: sa racine est aussi vivace, grosse comme le doigt, courte, comme rongée dans le milieu, & sibreuse: elle pousse des seuilles oblongues & pointues, semblables à celles de la Scabieuse ordinaire, mais entieres, légerement crenelées en leurs bords, plus vertes en dessus qu'en dessous. rudes, & attachées à de longues queues. Il s'éleve d'en-tr'elles, sur l'arriere saison, plusieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, rougeâtres, rameuses, garnies de deux petites seuilles à chaque jointure, lesquelles portent en leurs sommités des fleurs semblables aux précédentes, mais plus ramassées en tête, de couleur bleue ou purpurine, suivies de plusieurs semences rondes & cannelées. Cette plante fleurit vers l'automne: ses seuilles sont sur-tout d'usage; elles sont ameres, & un peu astringentes : on lui attribue les mêmes vertus qu'à la précédente, & particulierement pour les inflammations de la gorge, & les ulceres intérieurs.

. SCALATA ou ESCALIER: coquillage univalve do la famille des Vis, & des plus rares en Europe. M. d'Argenville décrit cette coquille, & dit que sept spirales coupent toute sa figure pyramidale; que la der-niere revient en cornet vers sa bouche ovale, dont elle forme le bourrelet. Ces spirales sont coupées par des côtes très minces. saillantes & très blanches, sur un fond plus sale: elles sont séparées, par un petit jour, les unes des autres d'une maniere assez sensible, surtout celles d'en bas, dont les dernieres côtes se réunissent en un point vers le bord de sa bouche: ce sont des anneaux, ou des cordelettes détachées, qui ont toujours une liaison avec le fond de la coquille. Ce qui fait la rareté de la Scalata, c'est que les Indiens la conservent parmi leurs bijoux les plus précieux, & qu'ils la pendent à leur col. Il faut, dit M. d'Argen-. ville qui possede cette coquille, que la Scalata air psus d'un pouce de haut pour être réputée belle, parcequ'il n'y a rien de si commun que les petites, qui se trouvent dans le Golse Adriatique. On trouve aussi cette coquille dans les cabinets du premier ordre de Paris, & sur-tout en Hollande, où nous en avons vu trois dans le seul cabinet du Stathouder.

SCALOPES. Seba donne ce nom à un rat sauvage d'Amérique, qui a de gros & grands testicules assez semblables aux tettes de la brebis; plus en arriere, vers la queue, descend sa verge. La tête de cet animal ressemble à celle du renard; elle est terminée en pointe, &c son museau a heaucoup de rapport avec celui du cochon; il s'en sert pour fouir la terre, y chercher sa nourriture, & se creuser des tannieres qui le mettent à convert des bêtes féroces: ses oreilles sont larges; pendantes, presque chauves, garnies seulement de quelques poils clair semés. Il a les yeux grands, noirs, défendus de tous côtés par des poils d'un rouge foncé: la levre supérieure, qui porte une longue moustache, & toute la partie supérieure du corps, sont garnies de poils d'un rouge chargé, & d'un jaune clair sur le ventre & sur le front. Cet animal a la queue longue & frisée, les pieds blanchâtres & sans poils, faits comme ceux du singe, munis de quatre doigts & d'un pouce; il s'en sert à différens usages: sa queue lui sert à s'attacher & à se cramponner par-tout.

SCAMMONÉE, Scammonium: c'est un suc concret, résineux, gommeux & très purgatif: on en trouve de deux sortes dans les boutiques, savoir; la Stammonée

d'Alep, & celle de Smyrne.

1°. La Scammonée d'Alep est légere & friable: quand on la brise, elle est d'un gris brunâtre & brillant, presque entierement opaque: lorsqu'on la manie, ou qu'on la frotte, elle se change en une poudre blanchâtre ou grise; elle a un goût amer, avec une certaine acrimonie & une odeur vappide. On l'apporte d'Alep, ou de Saint Jean d'Acre, qui est l'endroit où on la recueille.

2°. La Scammonée de Smyrne est noirâtre, plus compacte, & plus pesante, à volume égal, que celle

d'Alep. On l'apporte à Smyrne d'une Ville de Galatie, appellée présentement Cuté, & de la ville de Cogni, dans la Province de Licaonie ou de Cappadoce, près du Mont Taurus, où l'on en fait une récolte abondante; mais on présere la Scammonée d'Alep, & on choisit celle qui est brillante, facile à casser, & très aisée à réduire en poudre, qui est presque insipide sur la langue, & qui, arrosée d'un peu de salive, ou de quelqu'autre liqueur aqueuse, devient laiteuse, ou pour parler le langage des Droguistes, fait l'œil de perdrix.

Il y a une autre espece de Scammonée, qu'on appelle Scammonée bâtarde, ou inférieure, & que quelques Colporteurs Juiss vendent quelques dans nos Ports; ce n'est souvent qu'un composé de sucs de différentes plantes laiteuses, incorporés avec de la cendre, du jalap, &c.; heureusement que l'on ne trouve plus gueres de cette mauvaise drogue, dont la composition

lucrative est des plus criminelles.

La plante qui produit la Scammonée s'appelle Convolvulus Syriacus: sa racine est épaisse, de la forme
de celle de la bryone, charnue, blanchâtre en dedans,
brune en dehors, fibreuse, & empreinte d'un suc laiteux: elle pousse des tiges grêles de trois coudées de
longueur, sarmenteuses, & qui grimpent autour des
plantes voisines: les seuilles, qui sont alternes & vertes,
ressemblent à celles du petit lizeron; elles sont triangulaires, lisses, ayant une base taillée en façon de
sleche. De leurs aisselles naissent des sleurs en cloche,
blanchâtres, tirant sur le purpurin: elles sont suivies
par des capsules pointues, remplies de graines noirâtres & anguleuses.

Cette plante croît en Syrie, autour d'Alep, & elle se plaît dans un terroir gras. L'illustre Tournesort a observé une espece de convolvulus hérissé de poils dans les campagnes de Mysie, entre le Mont Olympe & le Sipyle, & même auprès de Smyrne, & dans les lises de Lesbos & de Samos, où l'on recueille encore aujourd'hui un suc concret qui est bien au-dessous de la Scammonée de Syrie & de Judée. Ainsi M. Tourne-sort nous porte en quelque sorte à croire que la Scammonée des boutiques vient de plantes au moins de dissé-

rentes especes, si elles ne sont pas dissérentes pour le genre; que celle de Syrie ou d'Alep vient de la plante appellée Scammonia folio glabro, Scammonée à seuilles lisses, & celle de Smyrne, de la plante appellée Scammonia folio hirsuto.

Nous remarquerons cependant que le Consul Anglois (M. Sherard), qui a demeuré à Smyrne pendant treize ans, prétend qu'on ne retire plus le suc de ce convolvulus hérissé, parceque celui qui a les feuilles lisses croît en si grande abondance, qu'il suffit seul pour préparer toute la Scammonnée dont on se sert : on choisit sur-tout, dit-il, celle qui croît sur le penchant de la montagne qui est au-dessous de la forteresse de Smyrne. On découvre la racine en écartant un peu la terre; on la coupe, & on met sous l'incision des coquilles de moules, pour recevoir le suc laiteux qui en découle, & que l'on fait sécher pour le conserver. Cette Scammonée, ainsi recoltée, est réservée pour les habitans du pays; & l'on n'en donne aux étrangers que par présent. Elle est à demi transparente, blanche, jaunatre, & sans aucune mauvaise odeur.

Voici les différentes manieres de recueillir la Scammonée du commerce, & ce qui lui donne différentes formes & couleurs. On coupe la tête de la racine; on se sert d'un couteau pour y faire un creux hémisphérique, afin que le suc s'y rende, & on le ramasse ensuire avec des coquilles: d'autres font des creux dans la terre; ils y metrent des feuilles de noyer sur lesquelles le suc tombe, & on le retire lorsqu'il est sec. D'autres coupent la partie de la racine qui s'éleve audessus de la terre, & elle donne tous les jours un suc que l'on ramasse pour le faire secher : on arrache ensuite toute la racine; & après l'avoir coupée par tranches, l'on en exprime un suc laiteux, que l'on faic sécher à un seu doux, ou au soleil: on en fair quel-quesois des pastilles, sur lesquelles on imprime un cachet; leur couleur est grisatre, & souvent brunatres d'autres enfin tirent le suc des seuilles, des tiges & des racines pilées; puis font dessécher ce suc, & en sont de petites masses d'un noir verdâtre, & d'une mauvaile odeur. .

La Scammonée est esticace & très vigoureuse, on s'en sent pour purger les humeurs bilieuses & sereuses On doit se mésier de ce remede, qui est souvent si altéré, que pris en grande dose il est sans esset; d'autres sois il est sans mésange, & pris à petite dose il excite une superpurgation, des nausées, une inslammation qui excite une sois insatiable, la sievre & la dyssenterie. On doit toujours l'associer à quelque autre purgatif, & n'en prendre gueres plus de douze grains, quand elle est bien résineuse. Les Apothicaires appellent la Scammonée qui est en poudre, Diagrede.

La Scammonée entre dans quantité de compositions galéniques. C'est à l'industrie des Chymistes, que l'on est redevable de la teinture & de l'extrait résineux de la Scammonée, ce que l'on appelle improprement Ma;

gistere.

SCAMMONÉE D'AMÉRIQUE: voyez à l'article Méchoachan.

SCAMMONÉE JAUNE, est la Gomme-Gutte: voyez

SCANDEBEC ou BRULEBEC. Rondelet donne ce nom à une espece d'Huître, dont le poisson a le goût pir quant, salé, quelques ois amer & désagréable, mais qui échausse la bouche: elle a la coquille crêpée & contournée en dehors, jaunâtre en quelques endroits, rouge en d'autres, & d'un blanc poli en dedans. Rondelet croit que c'est la même coquille que l'Huître sauvage des Grecs:

SCAR ABÉE, Scarabeus. Les Scarabées forment une des plus nombreules classes des insectes : cette classe présente une diversité prodigieuse pour les grandeurs, les couleurs, les formes en général, & la structure de certaines parties propres à chacun des insectes qui la composent.

La collection de ces insectes forme un tableau de la Nature des plus curieux, des plus frappans & qui artête les yeux; on la voit dans une des salles du Cabiner

du Jardin du Roi.

Parmi ces insectes, le plus grand nombre ne sont que curieux; mais il y en a aussi beaucoup qui nous

H. N. Tome V.

M.

sont d'une grande utilité, soit dans la Médecine, soit dans les Arts.

On comprend communément sous le nom de Scarabée, tous ses insectes dont les ailes membraneuses sont

renfermées sous des étuis écailleux.

Cette classe inimetise a été différenment divisée par les Auteurs. Suivant l'Hist. abrégée des Insett. des environs de Paris, se caractere essentiel du genre des Scarabées, c'est d'avoir les antennes en masse, c'est - à - dire terminées par un bout plus gros que le reste de l'antenne. Cette masse ou extrêmité, est composée de pluseurs lames ou seuillets, que l'insecte petit resserve ou ouvrir à peuprès comme les seuillets d'un éventail.

Un autre caractere, est d'avoir entre leurs étuis à leur brigine, une petite partie triangulaire qu'on peut appeller l'Ecusson. Dans le même Ouvrage, on divise le genre des Scarabées en deux familles, suivant le nombre des seuillets qui composent la masse des anternes. Dans la première famille sont les Scarabées qui ont sept seuillets aux antennes; cette samille est la moins nombtetile. La seconde renserme tous les autres, qui ont

seulement trois seuillers aux antennés.

Le caractère de la famille des Escarbots, est d'avoir les antennes en masse, mais point divisées en seuillers comme dans les Scarabées, ni perfoliées éctime dans les Derinestes, mais solides & composées d'une seule masse. Ces boutons paroissent composées de plusieurs anneaux fortement serrés les uns contre les autres, & qui qui ont à leur surface de peries points disses de brillans: de plus, les antennes des Escarbots sont coudées, & somment un angle dans leur milieu. Un autre caractère, mais qui n'est qu'accessoire, c'est la maniere dont ils tiennent souvent seur rête rensontée dans seur confidère, de saçon qu'on les croiroit décapités, & qu'on rapperçoit tout au plus tite seurs machoires, qui sont grandes & fail-lantes: voyez Escarbot.

Tous les Schrabées Viennent originalremett de Vers, dont les uns habitent dans les bouzes de Viche & les autres exètemens des animitéex, les autres dans les eaux plaites ou boutbeules, d'autres dans les senifies des apports. Cest dans ces divers endroits que ces Vers croil-

sent, se nourissent, subissent des métamorphoses qui leur sont communes avec plusieurs insectes, se changent en Nimphe & deviennent ensuite des Scarabées. Comme ces insectes ont plusieurs parties semblables à celles des autres insectes, rels que les stigmates, les yeux à rezeau, & qu'ils passent par l'état de Nymphe, voyez, sur tous ces objets, le mot Insecte.

Une des choses les plus remarquables dans les Scarabées, c'est que leurs os, ou cette substance analogue à la come qui leur en tient lieu, se trouvent, ainsi que dans les coquillages, au dehors & couvrent leur chair; au lieu que dans les grands animaux qui ont du lang, les os sont tousours cachés sous la chair; mais les muscles de ces insectes ont la même structure que celle qu'a découvert Stemon dans les muséeles des animaux qui ont du sang. Cette structure est sur-tout admirable dans les auscles des pieds des Sauteretles, dont la force est telle, que cet animal peut sauter en l'air à une siauteur deux cens sois plus grande que velle de son corps. Voyez Sautenetles.

Onpeut voir l'histoire de divorses especes de Scarabées, sous les noms les plus communs, par lesquels les différens genres sont connus; plusieurs d'entre eux présentent des saits sort curieux: voyez les mois de Cersvolute, de Mannéton, d'Escarbot (sous lesquels en voir l'histoire du Fouille merde, & de l'Escarbot ont-treux ou Proscarabée) de Desmestes ou Scarabées diffequeurs, de Chrysomete, de Charenson, de Capricormes, de Cicindelles, de Courtilitère, de Supreste, de Cantharides, de Mouche-cornue, &c.

Il y a des especes de scarabées qu'on nomme Searabies à ressort; ces insectes, soit qu'ils se trouvent poses sur le ventre ou renverses sur le dos, savent contracter teur rête & leur poissine, écomme par l'action d'un ressert, les presser conse torre, & s'élancer dans l'air avec grande sorce; c'est pourquoi quelques uns les ont nommés Searabées Sauterelles.

Le Scurable Pulfateur fixe ses pieds de devant sur du vieux bois, sur une muraille ou un plancher, & Baissant ensure sa tête entre ses partes, il produit une espece de bat cement allez semblable à celui d'une montre.

Parmi ces Scarabées à ressort, les uns sont du bruit par le frottement de leur tête contre leur poitrine, les autres par celui de leur queue ou de leur ventre contre les sourreaux de leurs ailes.

Il y a un Scarabée remarquable par une singularité qui lui est particuliere, il a une queue en forme d'aiguillon.

Scarabée Monocéros.

Swammerdam, ce grand Observateur, a donné une anatomie exacte des parties de ce Scarabée: il a déve-loppé avec tout l'art possible, la structure & le mécanisme de toutes ses parties, qui, pour la plupart, sont communes aux autres Scarabées; il a fait une comparaison de la structure du Ver, & de celle de l'insecte dans l'état de Scarabée.

Le Scarabée Monocéros mâle, se distingue très aisément de la femelle, même dans l'état de nymphe, par une corne proéminente sur la tête des mâles, & qui manque aux semelles: d'ailleurs le Scarabée mâle a le corps plus petit que la semelle; il a encore deux antennes plus longues, terminées par un bouton, qui, lorsque l'animal vole, s'épanouit en plusieurs seuillets. On donne aussi à cet insecte, à cause de sa corne, le nom de Rhinocéros: quelques Auteurs l'appellent le Moine.

D'après l'examen que Swammerdam a fait, avec sa sagacité ordinaire, des yeux de ces insectes comparés à ceux des Abeilles, celles-ci doivent mieux voir de jour que de nuit; au lieu que les Scarabées doivent mieux

distinguer les objets la nuit que le jour.

La corne du Scarabée Monocéros est d'une substance écailleuse & si forte, qu'on peut s'en servir pour percer le bois le plus compacte: elle est recourbée en arrière, de sorte qu'elle regarde le corselet; sa surface est très polie. On observe sur la corne quelques petites cavités. Dans la nymphe cette corne est membraneuse & comme remplie d'une liqueur aqueuse, mais elle s'affermit. On peut la regarder comme une expansion du crâne, car elle sort en effet de cette partie du crâne, sous laquelle se trouve le cerveau: elle est creuse à l'intérieur; sa cavité ne contient autre chose que des vésicules pneumati-

ques, & des trachées en grand nombre, lesquelles pénetrent même dans la substance dure, ce qui la rend d'autant plus légere & moins incommodé à l'animal.

Swammerdam a dévoilé aussi la structure de la verge de cet insecte, de ses testicules, & des vésicules séminales; ainsi que la vulve, la matrice, & l'ovaire de la femelle. Quelle finesse d'Anatomie! quelle merveille dans ces organes!

Scarabées de l'Isle de Cayenne.

Cette Isle fournit plusieurs especes de Scarabées, dont quelques uns sont très beaux. Un des plus remarquables, est celui qu'on nomme le Rat verd, & en latin Scarabaus minor domesticus spadiceus. Cet insecte a une odeur insupportable: il se glisse entre les bois des armoires où il vole, & y dépose des milliers de petits œuss, comme des grains de moutarde. Ces Scarabées rongent le pain, cherchent le vin dans les verres, se glissent dans les consitures, & les insectent de leur puanteur.

Il y en a une espece que l'on nomme grosse Mouche luisante, qui est le Scarabaus maximus, elegantisse, mus, splendens. Les Sauvages de la Guyane se parent ordinairement des ailes de cet insecte, sur tout les Indiennes, qui en sont des pendans d'oreilles qu'elles mettent

aux jours de Fêtes.

On y voit aussi une autre espece que l'on nomme Poyou, & cu françois Mouche à seu; ces insectes par missent la nuit comme des étincelles de seu, ils ne lui-sent gueres que dans les tems de pluie.

Scarabées-Tortues.

Ce sont de petites especes de Scarabées, que les Naturalistes nomment aussi Scarabées hémisphériques, parceque leur corps a la sigure d'un segment de Sphere. Ces inscres n'ont gueres plus de diametre qu'une sentille ordinaire: ils sont très jolis, & ressemblent à de très petites. Tortues, couvertes d'une écaille qui a l'éclat & le brillant de celle qui a été mise en œuvre. Ces écailles sontles sourreaux des ailes de ces Scarabées: le sond de la

M iij

couleur des uns est brun, celui des aurres est rouge, & de différens rouges; quelques-uns sont à fond jaune, ou de couleur de citron; il y en a même à fond violet. Sur ces fonds de différentes couleurs, sont des taches ordinairement brunes, disseremment arrangées, & elles le sont quelquesois d'une maniere fort agréable. En général, cos Scarabéos plaisent aux enfans; ils les prennent volontiers, & il y a apparence que ce sont cux qui leur ont donné les différens noms que ces insectes portent en divers pays : comme ceux, entre autres, de Vaches à Dieu, de Bêtes à Dieu, de Chevaux de Dieu, & de Bêtes de la Vierge. Les femelles de ces Scarabées, après s'être accouplées avec les mâles, déposent des œufs oblongs; les petits Vers qui ne sont pas long tems à éclore, sont les ennemis des Pucerons, & ils vont à leur chasse. · Il'y a un petit Scarabée, moins rond & plus applati

que le précédent, dont le foureau des ailes est d'un brun qui tire sur l'olive, & qui vient d'un Ver surnommé, à cause de sa figure, Hérisson blanc ou Sarbet blanc:

Voyez ce met.

Quelques especes de Scarabées viennent de Vers mis au rang des Teignes : voyez Teignes.

SCARABRE ONCTUEUX, on PRO-SCARABÉE:

voyez au mot Escarbot.

SCARABÉE PILLULAIRE, nommé aussi Fouillemerde: voyez Escarbot.

SCARABEE DES LYS. Cet insecte vient d'un Ver qui est mis au rang des Teignes: voyez Teigne des Lys.

SGARARÉE A TARRIERE; c'est un très johi Scarabée, qui se trouve souvent dans les troncs d'arbres pourris, & sous les écorces des vieux arbres : il est plat, & lorsqu'en le prend; il retire ses pattes sous son corps, & reste si parsaitement immobile qu'en le croiroit mort. Tout son corps est d'un fond noir & couvert de petites écailles : les étuis de ses ailes sont courts, & ne couvrent gueres plus de la moixié du ventre; la tête de l'animal est petite & allongée; son corselet l'est aussi, & semble avoir cinq angles. On voit à l'extrêmité du ventre de la semelle, une tarriere longue d'une ligne, & qui lui sert à loger & déposer ses œus dans le bois pourri où on les trouve. scarabées aquatiques, il se trouve assez fréquemment dans les étangs: il est long d'un pouce & demi, de couleur olivâtre soncée: illa trois partes de chaque côté; les deux dernieres paires sont garnies de barbes, qui sont l'esset des rames, & donnent à l'insecte une grande sacilité à nager. Chacune des pattes est garnie de deux éperons; on distingue le mâte de la semelle à deux plaques écailleuses qu'il a aux pattes de devant, & qui manquent à la semelle. Peut-être ces pattes leur sera vent-elles pour mieux tenir leurs semelles dans, le tema de l'accouplement. Ces especes de Scarabées sont sur tout remarquables par une espece d'arrêre qui est sous leur cotselet, & qui se termine en pointe: leur tête est armée de deux dents aignès.

L'histoire de cet insecte présente un phénomene asser curieux. La premiere forme de ce Scarabée est d'abord selle d'un Ver son croit qu'il vient du Ver que l'on nomme me Ker assassin, ainsi nommé parcequ'il ne se nonvit que d'insectes aquatiques; tels que Griottes, Agrouelles, Limas, &c. Ce. Ver, qui a six pattes velues, peut avoir deux pouces de longhent; sa quoue est hérisse de poils, qui lui servent comme de gouvernail pour diriger ses monvemens en nageant. Il respire l'air par sa partie postérieure, ainsi que grand nombre d'Insectes.

aquatiques.

Ce Ver assassin est armé de deux dens creuses, se sangurans parentes, que l'on voir couler à travers, le sangurans, est porté dans la bouche, & dels à l'estoman con voir quelquesois monter avec le sangur, de petites bulles d'air. Ce Ver voit très bien dans l'eau, moyennant donze yeux noirs immobiles, placés sur sa tête : dès qu'il apperçoit sa proie, il nage du côté où elle est se sen sainte. On remarque à sa tête six soies ou barbes arriculées, dont quatre sont placées entre les dents en dessous; les autres, qu'on peut regarder comme des autennes, sont des deux côtés de la partie supérieure de la tête. Cer insecte aquatique est cristacée, & ressemble sort aux Squ'illes; il a des chaque côté du corps six stigmates. Parvenu à son derniers période d'accroissement, il sort de l'eau & se fait sonn

terre une loge sphérique, où il se change en Nymphe; de l'état de Nymphe il passe à l'état de Scarabée, & paroît tel que nous l'avons décrit : il retourne dans les eaux, son premier élement, & travaille à se reproduire. Il file alors sur les eaux, une coque de soie, dont la sorme approche de celle d'un sphéroïde applati, dont on auroit emporté un segment. De l'extrêmité supérieure de l'endroit où le segment paroît emporté, s'éleve une espece de corne solide, composée, de même que la face applatie de la coque, d'une soie brune, ensorte que cette coque a l'air d'un bonnet de Hussard; c'est là le berceau flottant qui porte la nouvelle famille : austi tôt que les petits sont éclos, ils y font une ouverture & se jettent à l'eau. On peut voir la figure de ces diverses métamorphoses dans la planche du premier Volume de la Théologie des Insettes, qui nous a fourni une partie de certe histoire.

SCARABÉE AQUATIQUE (petit). Ce très petit Scarabée aquatique est d'un beau noir: on le nomme vulgairement Puce d'eau: lorsqu'elle se plonge dans l'eau, elle sait introduire & rensermer adroitement dans sa queue, une petite bulle d'air, qui sert à l'insecte pour le rendre plus leger, lui donner la facilité de nager dans l'eau à diverses hauteurs, & s'élever du sond à la su-

perficie.

SCARE, Scarus, est un poisson saxatile, à nageoires épiacufes, dont il y a deux especes: la premiere a été fort en usage chez les Anciens. C'est un poisson semblable au Sargo par la figure du corps, par ses aiguillons & par ses nageoires; mais il en differe en ce qu'il n'a point de taches noires à la queue, ni de traits noirs du dos au ventre: sa couleur est entre le bleu & le noir, il a le ventre blanc : ses écailles sont grandes & minces : sa queue est très fourchue, ses yeux sont noirs & ses sourcils bleus : il a deux ouies de chaque côté, une simple & une double; les dents larges & plates. Il se nourrit d'algue & d'herbes maritimes : sa chair est bonne, légere, & de facile digestion: ses boyaux sentent la violette, & on ne les jette pas. On le mange bouilli, frit ou grillé. On en prend à Marseille, & il est commun dans l'isse de Thodes.

On prétend que lé Scare est le seul des poissons qui dorme la nuit dans les rochers, ce qui fait qu'il n'est jamais pris la nuit. Ovide & Pline écrivent que les Scares s'aiment les uns & les autres, se secourent, & qu'ils se désendent. Elien dit qu'un Scare, pris dans une nasse, ne cherche pas à en sortir par la tête, mais par la queue, avec laquelle il élargit le trou, pour en sortir à reculons: en saisant ses efforts, il est secouru par un autre Scare qui, pour le faire échapper, le tire par la queue, & lui aide à sortir de la nasse. Ce poisson est si amoureux, que les Pêcheurs, avec une semelle vivante, peuvent prendre un grand nombre de mâles.

La seconde espece est le Scarus varius: il a les yeux & le bas du ventre de couleur de pourpre; le reste du corps, en partie noir, en partie bleu, & les écailles couvertes de taches obscures: il a la bouche petite, les dents larges à la mâchoire supérieure; elles sont clair-semées & aigués à l'inférieure. Sur le dos & presque jusques à la queue, il a des aiguillons qui se tiennent par une petite membrane: les ailerons proche des ouies sont larges, & presque de sigure ovale; il a au milieu du ventre deux taches rouges. C'est un fort beau poisson saxatile, sa chair est tendre & delicate; tous les anciens Médecins en ont sait grand cas. On en pêche dans la Méditerranée, pro-

che d'Antibes & de Marseille.

SCARIOLE ou ESCAROLE: voyez Endive.

SCARKER, poisson qui se pêche à Sierra-Leona en Afrique: l'on soupçonne que c'est le Marteau ou le Pan-

touflier: voyez ces mots.

SCAVISSON ou ESCAVISSON, écorce d'un jaune roussaire, que l'on nous envoie dans le commerce de la Droguerie orientale, comme une espece de Canulle matte. Celle que j'ai vue, sous le nom d'Escavisson, étoit du Cassa lignea.

SCEAU DE NOTRE-DAME: voy. RACINE VIERGE.

SCEAU DE SALOMON., Polygonatum. Cette plante, que quelques uns appellent aussi Signet & Genouillet, croît presque par-tout aux environs de Paris, & dans
toutes les Provinces, aux lieux ombrageux, le long des
haies, dans les bois & les forêts, où elle se multiplie par
ses racines longues qui tracent, & dont les nœuds ont

une figure approchante de celle d'un steau ou cachet qu'on

y auroit imprime.

Cette racine est située transversalement à stear de terre, arriculée d'espace en espace par de gros subercules blancs, garnis de beaucoup de sibres d'un goût douceatre : elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, rondes, hiles, non rameules, un peu courbées en seur extrêmité, revetues de plusieurs seuilles disposées alternativement, oblongues, larges, affez temblables à celles, du Muguer, nerveules, de couleur verte brune, luigoût fade & d'une odeur désagréable, si on les froisse ou

qu'on les coupe par morceaux. Les fleurs, qui naissent des aisselles des seuilles une à une ou davantage; forment une cloche allongée en tuyau, & découpée en six crenelures, sans calice & de conseur blanche: à la sseur succede une baie arrondie, molte, verte ou noisaire, laquelle contient ordinairement trois semences, grosses comme celles de la ves-ce, ovales, dures & blanches. Cette plante seurit en Mai & en Juin, & son fruit murit en Aout : sa racine, qui est la partie la plus ustrée en Médecine, est douceatre & un peu gluante; elle est estimée vulnéraire, astringente; on s'en ser souvent pour les descentes, après l'avoir fait insuler dans du vin blanc. Son eau distillée est cosmérique, c'est-à-dire qu'elle décrasse le visage embellit le teint. On attribue à ses baies, la vertu de purger par haut & par bas.

SCECACHUL, plante de l'Arabie & de la Tarcarie orientale, dont ses sieurs, qui ressemblent à celles de la grande Violette, sont les unes mâles & les autres semelles: il leur succede des grains noirs, qui, au jugement des Habitans, sont, ainsi que sa racine, très prolifiques. Ils nomment la graine de cette plante Culcul on Kilkil, elle est d'une saveur douce. Cette plante, qui croit aux lieux ombrageux, est très rare; sa tige est basse &

nouçuse.

SCELERI: voyez au mot Céleri.

SCHEL-FISCH: voyez au mot Morue.
SCHENANTE ou JONG ODORANT, Schananshus, espece de Gramen qu'on nous apporte d'Arabie. gami de seuilles & quesquesois de seure. Il est sec, soide: sa tige est arrondie, suisante, genouillée, de la longueur d'un pied, remplie d'une moëlle songueuse, d'un jauné pâte vers sa racine, & d'un verd pourpre vers son sommet, quand il est récent; d'un goût âcre, amer & aromatique; son odeur tient le misseu entre celle des roses & celle du pousiot, elle est très pénétrante: il s'éleve pluseurs tiges d'une même racine. On appelle le Schénante, jone rond, pour le distinguer du jone quarré, que les

Grecs ont appelle Cyperus.

La plante d'où le Schénante est tiré, s'appolle juncus roundus aromaticus. Ses racines sont blanchâtres, petites, slexibles, ligneuses, se sibreuses; ses seuilles sont longues de quatre doigts, se ressemblantes à celles du blé, épaisses, roulées les unes sur les autres en maniere d'écailles: elles sont terminées en pointe dure, menué de arrondie; elles embrassent étroitement les tuyaux par leurs gaînes, comme dans le roseau. Les tiges partent du sommet de la racine: elles sont grêles vers leurs sommets, se portent des épis de steurs disposées deux à deux; comme dans l'ivraie; les steurs sont très petites, composées d'étamines, se d'un pistile à aigrette, contenues dans de petits calices rougeatres en dehors: à ces seurs succedent des graines d'une saveur acre.

Toute la plante répand une odeur douce & aromatique; il en naît une si grande quantité dans quelques Provinces d'Arabie, sur-tout en Nabathée & au pied du Mont-Liban, qu'elle sert de nourriture commune aux Chameaux. Quelques-uns l'appellent Paille de la Mecque, Palea de Mecha, Fourage & litiere des Chameaux, Fanum aut stramen Campetorum. Autresois on recherchoit toutes les parties de ce jonc pour l'usage de la Médecine: elles sont toutes efficaces; cependant aujourd'hui on présere les seules sleurs pour l'usage de la Thériaque, encore sautil qu'elles soient nouvelles, autrement elles n'ont plus

d'odeur m' de saveur.

Le Schénante est alexipharmaque, provoque les menstrues, l'urine, arrête le hoquet & le vomissement : on le prend en substance ou en décoction pour fortisser la tête & l'estomac. On apporte depuis quelques années de l'îsse de Bourbon & de Madagascar; un autre Gramen ou Schénante, qui a l'odeur & le goût plus forts que le Schénante d'Arabie, il est aussi plus verdâtre, & ses pannicules plus petites & moins chargées de sleurs: on s'en sert, dit Lemery, en insusion en maniere de thé pour

les rhumes opiniâtres.

SCHINDEL, Schilus, espece de Perche du Danube, connue des Allemands sous le nom de Nagmaul: on la pêche aussi dans le lac Ammersée en Baviere. Rarement ce poisson pese plus de dix livres: sa figure est plus longue que celle de la Perche; il va en diminuant jusqu'à la queue. Son museau est plus long & plus pointu: il a le dos élevé, le ventre large & plat, les écailles bordées de silets épais & durs, le dos & les côtés d'un jaune sale, tirant sur le brun, avec des taches obscures, placées sans ordre, le bas du ventre & les nageoires du ventre un peu moins rouges que dans la Perche: la machoire supérieure un peu élevée au dessus de l'inférieure, & toutes les deux garnies de petites denus.

SCHIRL: d'habiles Mineurs donnent ce nom à une espece de mine légere d'étain chargée de ser & d'arsenic. Cette mine est en petits cristaux prismatiques & allongés, d'un noir luisant, tirant sur le bleu: elle est réfractaire, & se trouve dans certains silons de mine de plomb:

elle differe du Wolfram. Voyez ce mot.

schiste, Schistus, est une pierre argilleuse, peu pesante, plus ou moins dure, d'une couleur grisatre ou bleuâtre, qui se casse en morceaux irréguliers. En général le Schiste ou Schist, est une espece d'ardoise, & on sui donne ce nom quand elle est fissile, c'est-à-dire, qu'elle peut se fendre en lames minces: au contraire elle porte le nom de Schist, quoiqu'ayant d'ailleurs les mêmes propriétés chymiques, lorsqu'elle est ou grave-leuse ou compacte, informe, en rognons, ou traversée de veines quartzeuses, &c.

Les pierres schisteuses sont communément remplies d'empreintes végétales & animales : nous les regarderions volontiers comme le résultat des matieres limoneuses ou vascuses, produites par la décomposition des corps semblables à ceux dont elles portent l'image. Les Schistes forment les Salbandes de la bonne ardoise, & se seuvent du charbon même. A prendre les choses dans leur principé le Schiste ne differe de la terre argilleuse qua par l'arrangement de ses parties & le mêlange des différentes substances métalliques qui s'y trouvent. Nous en avons trouvé à Caop en Allemagne, aux portes d'Angers & de Séez en Normandie, de gris, de rouge, de brun & de noir, qui avoient dissérentes consistances, diverses pesanteurs, mais qui n'étoient que peu ou point feuilletés.

Il n'est pas rare de trouver dans les blocs de grosse ardoise ou Schiste, des cristaux de selenite & des arborisations formées par la déliquescence des pyrites qui s'y trouvent toujours, & qui sont peut-être la base colorante des pierres schisteuses. C'est donc la variété de ces substances qui se trouvent dans les Schistes qui fait que ces pierres ont des caracteres peu constans, tant pour le coup d'œil, que pour les propriétés chymiques: c'est aussi à l'union & à l'arrangement de ces dissérens corps que les Schistes doivent leur dureté, qui les rend propres à bâtir; c'est par la même raison qu'ils sont feuilletés, & se divisent en tables, plus ou moins épaisses, & qu'ils donnent des lames d'ardoises, les unes propres à couvrir les toits, d'autres à faire des tables susceptibles du poli, ou qui ont de la saveur, & se décom-posent facilement à l'humidité, comme la Pierre noire d crayon. Voyez ce mot & celui d'ARDOISE.

SCHRAITSER, espèce de Perche qu'on pêche à Ratisbonne. Ce poisson, dit Rai, est très commun dans le Danube; il a six pieds & demi de long, du moinstel étoit celui sur lequel il a fait sa description; il ressemble à la Perche de la petite espece, par l'unique nageoire qu'il a sur le dos, dont une partie des rayons est épineuse, & l'autre molle; ces rayons se tiennent par une membrane tachetée; mais le Schraitser differe de la Perche par la figure de son corps, qui est plus longue & plus menue, par son dos qui n'est pas si élevé, par son museau qui est plus allongé, par dix-huit marques qu'il a à la na-geoire du dos, par deux lignes latérales qui sont blanches, par la couleur entre les lignes qui est blanche,

& par la queue qui est plus sourchue. SCIE DE MER, poisson testacée & à nageoires car-

elagineules: voyez au mot Baleine, l'article Es-

scie Mouche ou Mouche a Tarriere, infecte aité, dont M. Linheus fait vingt-huit especes sous le nom générique Tenthredo: voyez l'article Mouche

A scre, à la strite du mot Mouches.

de Scilles dans les boutiques: savoir, deux grandes qui sont la rouge & la blanche, rangées par M. de Pournesort dans le genre de l'Ornichogatum, & une pente mise par

le même Botaniste au nombre des Nurciffes.

ou Scipoule, ou Oignon marin, Scilla vulgaris radice rubra. Sa racine est un dignon ou une buste grosse
comme la tête d'un ensuit, composée de tuttiques épaisses, rougeares, succulcitées, visqueuses, rangées les
unes sur les autres, comme celle de l'oignon vulgaire,
ayant en dessous pluseurs grosses sabres; elle poutle des
feuilles longues d'un pied, larges, charnues, verdattes,
également empreintes d'un suc visqueux & amer; du
milieu de ces séuilles s'éleve une rige quelques à haute
de deux pieds, droite, portant en sa sommité des seurs
à six seuilles blanches, auxquelles succedent des fruits
arrondis, releves de trois coins, & rensembles trois
loges plusieurs semences spliciques & noiratres : cette
plante est la Scille sémelle.

2°. La GRANDE SCILLE BLANCHE ou MALE, Seilla rudice albā. Elle ne differe de la précédence qu'en ce dite ses seuilles sont moins grandes, sa racine moins grosse & de couleur blanche; l'une & l'autre croissent aux lieux sablonneux proche de la mér, en Espagne, en Portugal, & en Sicile, mêstie en Normandie près de Quillebœuf; elles seurissent en Moût & Septembre, & les graines mûrissent en Octobre & Novembre. Quand les graines sont mûres & la tige séchée, les seuilles se montrent en Novembre & Décembre: on sait la récolte de seurs racines vers le mois de Juin. Ces deux sortes de Scilles sont également incissées à péritives, elles résisent à la pourriture & provoquent les reglés des semmes : on vient dans les boutiques des Apothicaires plusieurs préparations de Scille qui conviennent dans les hydropisses;

un prétend que si on coupe les uniques de cet oignon avec un couteau de ser ordinaire, ce couteau en sert empoisonné: c'est pourquoi les Autébrs demandent qu'on sépare leurs lamines avec un couteau d'ivolre on de bois. Ce sait nous paroit être au nombre de ceux qu'on peut révoquer en doute; cependant on lit dans les Ephémérides d'Allemagne Decur. 2, ainn. 8, pag. 298, observ. 1;8. qu'une Poule d'Inde ayant mangé de la pâte qui avoit enveloppé les ordinais de Scille qu'on avoit sait cuire au sour, se trouva saise au bout d'une heure de vertiges & de convulsions, ne potivant se soutenir & patrois au veugle, ce qui se termina par des pustilles dutes qui s'élèverent sur les pieds, & qui parurent servir de crise à cet accident. Quelque soit l'intérnicité de cés saits, j'ose dire sei avoir coupé plus d'une soit des seuillés de Scille avec un couteau de ser, en lavoir maché lés seuilles sécentes de la racite, de m'être servir depuis à table de ce même couteau, sans qu'il m'en soit arrivé aucun inconvérsient.

3°. La Petite Scille Blandiffe, Nurcissus maritimus: est une espece de Narcisse qui croît fréquentment sur les bords de la mer entre Cette & Peccais. Cette petite Scille ne differe de la précédente que par sa racine, qui est noirâtre en dehots, & se ses tuniques une pen cannelées ses seurs ont une odeur douce: si on change cette plance de terroir, elle ne seurit que très ratement.

soinc on scinque on stinc marin, someus, espece de petit lézard de l'Egypte & de l'Arabie, long de nout pouces ou environ. Sa téte, dit M. Hasselquist, est avancée, éthnique au corps, un peu courté, allans en distribuent jusqu'alu bout, un peu convexe au sommet, & un peu applitue par ses côtés. La mâchoire supérieure est plus longue que l'inserieure; celle-el est triangulaire & obtuse au bout. Les narines, qui sont placées au bout de la mâchoire supérieure, sont rondes & amples. La llangue est pointife, en sorme de cœur, échanciée à sa base, s'une substânce un peu épaisse & characte à sa base, s'une substânce un peu épaisse & characte à sa base, s'une substânce un peu épaisse & characte à sa base de la guente inédibere. Il a les destis courtes, égalés, objusés par le bout, & écroites par les côtés; les yeux à la base de la tête, proche le bord du sommete; l'orbite au sasse de lia tête, proche le bord du sommete; l'orbite au sasse de la tête, proche le bord du sommete; l'orbite au sasse de lia tête, proche le bord du sommete; l'orbite au sasse de lia tête, proche le bord du sommete; l'orbite au sasse de lia tête, proche le bord du sommete; l'orbite au sasse de lia tête, proche le bord du sommete; l'orbite au sasse de lia tête, proche le bord du sommete.

brune, & les paupieres mairés; Je col de le groffete & de la figure du cosps. Le corpe est d'un ovale oblong, angulaire par le dos. La queux, qui est continue avec le corps, depuis les pieds de derriere, va toujours en rétrecissant jusqu'au bout, où elle est estilée, & un peu applacie. Ses quatre pieds sont égaux; les premiers sont éloignés de la base de la tête d'un pouceaux de derriere sont éloignés de deux pouces, & demi des premiers, & d'autant de l'extrémité de la queue : ile sont placés aux deux côtés de l'abdomen.

Ce lézard a les chisses applaties & égales; les genoux sont placés au milieu, convexes en dehers, & en de-dans courbes en auc : il a cinq doigts, sendus à chaque pied, fins, convexes par dessipar dessous, atticulés & couverts d'écailles. Ceux de derriere sont un peu plus longs que les antérieurs, & sans ont les.

Cer anumal a la tête; le corps & les pieds couverts d'écailles au celles du sommet de la rête sonte grandes! irrégulieres, & en petit nombre. Le bord do la mâchoire supérieure est couvert de cinquécailles perpendiculaires, un peu larges, creules & crenelées à leurs bords: celles du corps sont erenses en dessous, rhomboïdes & tuilées, plus larges aux côtés opposés. Tontes ces écailes sont lisses & luisantes. Le sommet de la ten est d'un verd de mer, tirant sur le jaune. Joute la longueur du dos est jaunatre, & traversée de douze bandes d'un brun noirâtre. Les côtes, le bas du gosier &-les pieds sont blanchâtres.

La tête a à-peu-près un demi-pouce de long; les pieds plus d'un pouce. Sa groffeur, autour de la tête, est d'un pouce; au milieu de l'abdomen, de deux pouces; pro-

che de la base de la queue, d'un pouce & demi-

Ce l'ézard se trouve dans les lieux montueux entre l'Egypte & l'Arabie, même dans l'Egypte & dans l'Arabie Pétrée : il se nourrit d'herbes aromatiques. Les Arabes se servent assez souvent du Scinc pour s'excites à l'amour: c'est un secret que les Egyptiens ne négligent pas, mais que les Européens méprisent. On fait un électuaire aveals poudre de cet animal desséché, & les Arabes, quand il vient d'être tué, en tirent une espece de jus ou de bouillon, dont ils font usage. Yoilà apparemment leur aphrodistague iliaque ou serer dont le servent, pour s'excitet à l'acti

Vénérien, les vieillards ou les gens froids.

Les paysans d'Egypte portent au Caire des Scinques y toù, par Alexandrie, on les transporte à Venise & à Marseille, pour l'usage des Pharmaciès de l'Europe : ils sont eventrés, salés & enveloppes d'absinthe; en cet état,

ils ont une couleur jame, argentée & luisante. Quelques Naturalistes disent que ce Scinc se trouve; non-leulement en Bgypte & en Arabie, mais encore dans les lades & vers la Mer rouge : on dit qu'il y en a de très grands dans la Lybie. Il s'en trouve dans la terre de Vizenà, proche de Venile, dont les Apothicaires le lesteux au défaut de ceux qu'on apporte d'Egypte & d'Arabie, mais ils n'ont pas la même vertu; & si l'on en crost Mathiole, il y a du danger à s'en servir. Cette espece de Scinque d'Italie à le corps comme un grand lézand; le venere gros, marqué de quantité de taches de différences couleurs; la tête un peu ronde & noire, ainsi que la queue. Les Italiens font beaucoup plus de cas du vrai Scho, à caule de la qualité prolifique.

Seba parle de deux Scinques marins de l'Amérique s l'un est à longue queue, & vie d'araignées & de petits rrabes; l'autre, qui est plus petit, vit de vermisseaux

& daraignées.

C'est une méptile de quelques Auteurs, d'avoir pris le Seine marin pour un poisson. Pomet rapporte qu'on en trouve dans le Nil en Egypte. Le P, du Tertre dit que le Maboya des Isles de l'Amérique est le même animal que le Scinc. Voyez MABOYA. Leur chair est bonne, dit-il, contre les venins & les blessures des sièches empoisonnées, pourvu que l'on en use modérément.

SCIPOULE: voyez ou mot Scille.

SCLARÉE ou TOUTE-BONNE : voyez ORVALE.

SCOLOPACE. Nom donné aux oileaux à bec long & effilé. L'on a nommé Imantopedes ceux qui ont de longues jambes & les cuisses à moitié dégarnies de plus mes, pour pouvoir marcher sur les bords des rivages & même dans l'equ.

SCOLOPAX est un magnifique serpent d'Atabie. Le male présente une tête admirable par le superbe appareil

H. N. Tome V.

putines écailles blanches & rouges. Son col est orné d'un collier jaune; le reste du corps est marqueté d'un mé-lange de taches singulières, de dissérentes grandeurs, à plusieurs angles inégaux, & qui semblent sormer comme des especes de caracteres. Il a, sous ces taches, des évailles augentines, brillantes, chevauchées çà & là par d'autres écailles rembrunies de sigures irrégulières aqui se perdent, pour ainsi dire, dans les premieres. La semelle, quoique d'une couleur semblable à son mâle, est inférieure pour la variété & la beauté de sa parure. Seba, Thes. IL, Tom. XXXIX, n. 2 & 2.2111

SCOLOPENDRE MARINE: voyer Verildisant.

SCOLOPENDRE DE MER: voyer foucarticle à la fin du mot Conalline.

SCOLOPENDRE DE MER-ou MARINE, c'est un animal dont Rondelet & Gesher distingueso deux espeses. Ces Naturalistes nomatent la premiere Scolopendre cétacée: elle a beaucoup de piede, comme la Scolomendre terrestue ; & ses pieds lui servent d'nager, comme autant de rames. Rondelet dit en avoir vu la figure telle qu'Elien l'a décrité « c'est un grand poisson setracée des Indes, que l'on ne sautoit régarder étendu mort sur le givage, lans quelque frayeur; Les Marmiers disent que ce poisson s'éleve quelquesois sur la mer , du qu'on lui voit les poils des narines qui sont fort grands. Il a la queue faire comme la Langouste. Rondeset compare son corps à une galere à crois rangs de rames, parceque les mieds sont disposés çà & là .. commo des rames rangées le long d'une galere. Ce poisson parois différer de la Scolopendre de mer de Swammerdam; qui s'ente quand on la manie : si on la jette dans la mery elle nage comme une vessie pleine d'air : elle est wenimense; on la nomme ausa le Physolus de la Merzouge. On me lui reconnoît en bouche ni ouies : elle est fant yeux & sans tête apparences: elle est large par le milieu; menue & courbée par les deux bours, ridée dessus le corps, & sendue comme la partie naturelle de la femme, enfin elle a sur lé dos des especes de verrues, où il y a du poil : on appelle ce poisson, en Normandie, Tuupe de mer.

L'aurre espece de Scolopendre de Rondelet, est un indeste aquatique, semblable à las Scolopendre terrestre, mais stri : peu 'plus petit. Rondelet donne la fighte de deux de ces Scolopendres; la première elt soure songe, s' longue de donne doigns; de la seté à la queue elle est cà & là sournie de plusieurs pieds : elle se courbe en plus seurs raplis. La seconde est beaucoup plus longue : elle croît jusqu'à une coudée de long; elle est menue, d'une couleur qui tire sur le blanc. Commo la première, elle a beaucoup de pieds.

M. Linnans, qui nomine cette aspece de scolopendre de mar, Scolopendra marina, dit qu'il y en a braucoup dans la Mer Boréale, proche de la Laponia. Ces Scons lopendres marines viennent dans les lieux pierreux, se sont plus rouges que celles de terre. Le nombre de lours pieds est aussi plus grand, mais ils sont plus minces. Elles ne se tiennent pas dans les lieux prosonds, non plus que lés serpens d'eau. Pour compléner l'histoire des Scolopendres des meri, voyag ce qui est dit à l'article. Vers rongentes na pigues.

SCOLOPENDRE TERRESTRE est un insecte qui mord, qui a plusieurs pieds, songs de trois à quare dongre, qui naix & vit dans les pieux sichés en serre, ou dans descrences d'arbres. M. Linnæus, d'après les autres Naturalistes, en cire cinq especes.

La premiete, quoique petite, a cent pieds de chaque côté. Son corps est de sigure cylindrique, marqué tous le long du dos, de deux-signes de conseur de fer, sur une peau noire, ses antennes sont composses de cinque ticles, dont le dernier est globaleux.

La seconde est rouge, menne comme un fil, tortueuse comme un Serpent : elle a quelquesois einquantequatre pieds de shaque côté; d'autres sois soixante-diz;
elle se trouve en terre comme la précédence.

La troisieme, qui habite sous les pierres dans la grande like de Carlsoea, à la sigure de la précédente : elle est de la longueur d'un travers de doigr, de la grosseur d'une plume de pigeon. Sa peau est unie & cendrée : elle a tout le long du dos deux lignes de couleur de ser pâle. Chaque article du corps, par les côtés, est strié en long; la couleur en est plus pâle; son sorps a environ soixante anneaux : ses antennes sont composées de vinq articles. Pour pau qu'on la sous le santennes de lieu uni, elle se ra-

masse, les pieds tournés contre terre. Ces pieds sont blanche

La quatrieme, est munie en tout de trette pieds. Sa conseur est rouge, & à peine a-t-esse un travers de doigt de longueur. Les pieds de devant sont gros & forts: les derniers sont très longs. Sa queue est comme souschue. Les articles, d'un côté du corps, sont plus longs de moitié que les autres : c'est le Twaestiert des Suédois.

La cinquieme a douze pieds de chaque côté. Sa queue est blanche: on la trouve à Upsal; &c. dans les racines des arbres, parmi la mousse, & il y en a beaucoop au prin-

tems: elle est de la grandeur d'un pouce.

Seba donne la description de plusieurs especes de Scolopendres, auxquelles il donne le nom de Chenilies corallines.

M. Géer dit qu'on avoit ett jusqu'ici, que les Scolopendres ou Millepieds ne subissoient aucune métamorphose; mais j'ai été convaineu du contraire, dit-il, en examinant quelques-uns de ces insectes au sortir de l'œus; ils n'avoient alors que six jambes; cé qui est bien éloigné de deux cents, que certe espece doit avoir au bout de quatre jours. Par un second changement, il en parut huit autres, &c.

SCOLOPENDRE VULGAIRE : voyez Langus de

Cerf.

SCOPS. Plusieurs Naturalistes donnent ce nom à un oiseau de rapine, qui est le plus petit des oiseaux nocturnes: voyez au mot OISEAU.

SCORDIUM, nom donné vulgairement à la German-

drée. Voyez ce mot.

SCORPENO ou Scorpion de Mer ou Rascassi, Scorpana, est un poisson à nageoires épineuses, qui vit sur les rivages & dans la fange: il a la tête grosse, le corps garni d'aiguillons dangereux, une bouche grande, des dents petites & épaisses. Ce poisson a la mâchoire basse, faire en triangle bien formé. Au lieu de sourcils, on lui voit deux excroissances molles & cartilagineuses. Les ailerons sont larges & forts; ceux près des ouies tiennent presque la moitié du corps; ceux de des sous sont un peu plus petits; celui qui est proche de l'anus est grand & large, soutenu d'aiguillons sort pients est grand & large, soutenu d'aiguillons sort pients

queue est upie. Les écailles de ce poisson ressemblent à celles des serpens. Il a quarre enies de chaque côté il est de couleur roussaire. Sa chair est dure, mais étant gardée que lque tems, elle devient tendre. Rondelet die qu'on la mange bouillie avec le xinaigre; lorsqu'elle est rôtie, elle n'est pas si, bonne.

L'eau, dans laquelle la chair de ce poillon est cuire, lache le ventre : il est rellement garni d'aiguillons, qu'on ne le peut prendre que par la queue a les piquires causent de l'inflammation & de grandes douleurs. Rondelet dit avoir souvent guéri ees piquières, en metant sur la plaie un Surmulet sendu en doux, & le soie du Scorpeno, même.

Il y a un autre poisson de ce gente, nommé Scorpion de mer ou Scorpana à Marseille, & Scrofana à Rome. Scion Ray, il est trois ou quatre sois plus grand que le précédent: il est rouge, sassané par tout le corps, tiqueté de poir: il a plusieurs filets, sur-tout autour de la mâchoire inférique. & quelques uns à la machoire supérieure, ce que n'a pas l'autre Scorpion de mer. Les angles de sa couvernire de ses ouies sont garnis d'aiguillons. On pêche, de l'une & de l'autre espece de ces poissons, dans la Méditerranée, où il y en a en abondance.

L'on trouve encore une autre espèce de Scorpion marin dans la Mer d'Occident : c'est le Postarsi des Hollandois, le Father-Lascher des Anglois, & l'Ulka des
Suédois. Ray dit que ce poisson de mer cartilagineux est
long d'un demi pied : il a la figure du Goujon de mer;
la tête grosse & garnie d'aiguillons; le corps menu; le
ventre large & plat; il a des lignes latérales, marquées
de trois ou quarre taches noires, larges, & qui traversent. L'ouverture des ouies est petite; elle est converte d'une membrane, qui, quand le poisson est hors
de l'eau, dévient ensée comme une vesse. Ce poisson a
deux nageoires au dos; celle de devant est garnie de huit
ou neur aiguillons, qui, dans les poissons adultes, sont
un peu durs & pointus. La circonférence de la queue est
tonde.

SCORPION. Les Conchyliologistes donnent ce nom à un coquillage univalve, de la famille des Murex. Sa tobe est de couleur jaunâtre; il est tout side, & charges de tabercules. Il sort de sa levre cinq grosses partes, & deux autres plus recourbées, dont l'une sort de sa tête ou de son sommet, & l'autre de sa queue. Rien n'est plus beau que ses levres rayées de blanc & de violet. (M. d'Argenville.)

SCORPION AQUATIQUE est un insecte ailé, mis, par M. Linnæus, dans l'ordre des Hémipteres; il yen a de deux especes; il nomme la premiero Nepa abdominis margine integro: a'est le Scorpion de marais de Mousset, de Petiverr, de Ray & de Swammerdam; ou l'Araignée aquatique de Bauhin & d'Hossagel; ou le Scorpion d'equi de Joniton & de Bradeley. Cette espece se trouve dans les steuves, dans les étangs, dans les marais & dans les lieux bourbeux. Surtout, dit le Naturaliste Suédois, dans une rivière dit gôté d'Upsal; nommée Sapla. La seconde espece de Scorpion aquatique est Margine, sur raso.

Il y à de ces insertes aquatiques à Surinam; qui, selon Mademoiselle Merian; se transforment en un inserte volant. Les Voyageurs disent que dans l'Isla de Madagascar; les matais et les eaux croupies; sont infestés d'une espece de Scorpions, que les bostiaux avalent quel-quesois en buvant, et qui deux eausent quelquesois la mort.

Swammerdam dir que le Scorpion aquatique a un aiguillon dans la bouche; que la grande espece a été décrite par Aldrovande, sous le nom de Tipule aquatique; & la plus petite par Mouffet, qui lui a conservé -le nom de Scorpion aquatique. Cer insecte, dic-Swammerdam, est divisé en trois parties, qui sont la tête, le corselet & l'abdomen. Sur la tête, on voit des yeux, et au dessous une bouche qui est comme un bec recenbe; la tête est fort dure, & d'un noir rougeatre; l'aiguil-· lon, qui est renfermé dans ce bec recourbé, est creux & brundtre. Sur le corselet se trouvent quatre ailes, & sous se même corselet sont quatre pieds; les deux bras · sont situés plus en avant, près de la tôte : les ailes supézieures sont plus dures & servent d'étui aux insérieures; de sorte que celles-ci, qui sont d'un tissu membraneux, ne sont jamais mouillées, tant elles sont couvertes avec précision. Ces ailes inférieures sont d'un gris pâle:

cherés de jaune & de tonge. La partie supérieure de l'abdomen, que cachent des ailes, est d'un rouge sonté se
transpareire, couvert d'un puil tousse. Les quatre pieds
sont divités en plusieurs phalanges, & armés de deux
ongles. La derniere phalange du bras peut saire l'osse
dé pince, en le recourbant sur elle-même pour embralser la prote girèlle a rencontrée. La partie insérieure de
l'abidomen est d'un gris pals, et se termine par une queue
souté sont si applaces son ils semblent de contenir présque
point de visceres plon rouve souvent, sur ces sortes de
Scorpions, des sendes ou especes d'animaleules dans l'état
d'eux, d'un rouge pour pre, qui, en grandissant, prennent peu préssa sorte d'une rearignée ovale.

Swammerdam, apide avoir parle des parties extérieures des Scorpioles aquatiques ailés, palle aux intérienres, entre les quelles il a examiné très attentivement les organes de la génération qui sont très curieux: ils sont fort sémblables à coux du Sostabée Monocchos; ils ont même, dit-lé, beaucoup de papports avec seux de l'homine, quant à la structure des vaisseaux déférens, den vaisféaux des resticules & des vésieuses téminales, rapports qu'il est important de remarquer, pour tirêr de l'anatomie comparée quelques résultats généraux sur l'économie de l'homine de l'homine

michimale.

Les Seorpions aquatiques passent le jour dans l'eat; mais la nuit & même le soir, ils prennent leur esser, et voltigent en divers endroits: ils vont même chercher leur vie dans d'autres amas d'eaux, que ceux qu'ils habitent ordinairement, sur root quand leurs sossés sont à sec. La nymphe ambulante du Scorpion aquatique, demeure toujours dans les mêmes endroits, jusqu'au développement général des ailes; alors eet inscête volte & va chercher son semblable pour perpétuer l'especé.

La grande espece de saorpion aquatique differe pet, lelon Swammerdam, de l'espece dont il est mention est dessus. Il est vrai que son corps est plus song et plus song et plus song et plus aign; ses membres sons plus distincts; sa content est plus pâte, un peu plus griso, estérant sur le roux. Ce qu'il pa de remarquable dans les brass, c'est que les arriens.

N iv

lations, anaquelles tiennent les ongles, forment deux; petites éminences aigues, à l'endroit où la pointe de l'on-, gle s'y rejoint en le repliant. Les pieds, beaucoup plus longs que dans l'autre Scorpion, sont comme des soies poides : il y a une différence considérable dans les extré-

mités membraneules des ailes supérieures.

SCORPION ARAIGNÉE, Scorpia Araneus, aut.

Acarus. Il est facile à distinguer des antres ocorpions,
par les pieds de devant qui ont des pinces comme les cancres, & par sa maniere de marcher en rétrogradant. Il
se nourrit ordinairement des poux qui naissent dans les
vieux bois: il se trouve dans les cabanes qui ont été
long-tems sermées, & où l'air n'a point pénétré.

SCORPION MOUCHE, Panorpa, aus Musca Scorpiura. Cet insecte à ailes nerveules, se trouve dans les prés : c'est une espece de Mouche à tête en trompe viqui ne sait ce que c'est que de piquer, quoiqu'elle semble le

vouloir : voyez l'Histoire des Mouches.

SCORPION TERRESTRE, Scorpio, est un insecte vivipare si commun en Italie, que, selon Mathiole, il n'y a ni maison, ni chambre, ni cape, où l'on n'en trouve.

Description du Scorpion.

Le Scorpion est un insecte terrestre de moyenne grandeur, ressemblant à une petite écrevisse : on en distingue de neuf sortes par la diverseé des couleurs. Il y en a de blanchâtres, de jaunes, de noirâtres, de noux, de cendrés, de couleur de rouille, de verds, de vineux, se d'obscurs comme la sujo.

On y remarque principalement quatre parties; savoir, la tête, la poitrine, le venere & la queue. La tête est un peu large & saillante; este paroit jointe, & continue avec le corselet & la poitrine. On lui trouve d'abord deux yeux situés vers la partie anténeure de la tête ou de la poitrine; ses yeux sont sir pents qu'à peine pent-on les appercevoir : la bouche est garnie de petits poils, & munie de deux machoires, dont l'inférieure est fendue en deux, accompagnées de deux espaces de petite, ser serres dentelées, qui semblent sui tenir lieu de denta pour broyer sa nouveille. & que l'animal peux telle.

ment resister en destans, qu'elles deviennent entierement

Aux deux côtés de la tête on voit sortir deux bras composés chacun de quatre articulations, dont la derniere est assez grosse, contenant de fort museles, & faite en forme de tenaîlle, comme l'extrémité des bras des Ecrevisses de riviere. Au dessous de la poirrine il y a huit parres, quatre de chaque côté, divisées chacuns en six phalanges, dont les dernieres sont pareillement sourchues, & pourvues de peries ongles crochus, ou da petites seifes, le tout parsemé de poils, ainsi que l'espece d'écaille qui lui sert de peau.

Le ventre se divise en sept anneaux, du dernier desquels part la queue, qui est longue & noueuse : ce der-mer anneau est un peu velu, & composé de six petits bomons arrondis & velus, attachés bout à bout en mamere de grains de chapelet, mobiles & creux; le der-nier est armé d'un aiguillon long, recourbé, fort pointu, dur, creux, perce vers la base d'un perit trou, par lequelen piquant il pousse une gouttelette de liqueux blancharre, virulente, venimeuse, âcre, mordicante, dont le reservoir est dans une vesicule placée au bout de

la queue.

Les Scorpions femelles sont plus grands, plus gros, plus pourire & plus noirs que les males: ceux-ci sont longuess jugrêles & rougeatres. Redi nous apprend qu'entre plusieurs semelles de Scorpions, miles séparément dans des vaisseaux de verre, une y sit trente - huis petits bien consormés, & d'un blane de lait, qui devint de jour en jour plus tannée; & une autre 27, qui, comme les premiers, sembloiont attachés au dos & au venere de leur mere. Il ajoute qu'ayant eu la cumolité d'ouvrir quelques semelles avant qu'elles cussent fair leurs parits, pour voir comment ces insches étoient disposés dans le ventre de la mere, il les y trouva en divers nombre; mais jamais moins de 16 ni plus de 40, M. de Manpertuis en a cependant observé depuis 27 jusqu'à 65, tous prodants à un long fil, & revêtus d'une membrane très mince, dans laquelle les petits étoiens séparés les uns des autres par une cloison mitoyenne des Plus déliées. Comme les yeux sont plus apparens dans

le fœtus que dans l'adulte, on peut sans le sécours du microscope les reconnoître sous la forme de deux points noirâtres, ainsi que la queue repliée sous le ventre, & les bras abaissés au-dessous de la tête, & collés au corpsi

Swammerdam soupçonne que l'alguillon extérieur du Scorpion n'est qu'une gaîne qui renserme le véritable dard Redi dit avoir vu sortir une goutte de liqueur blanche de cet aiguillon.

Expériences faites par M. de Maupertuis, sur la piquure des Scorpions.

Cet Académicien dit dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, année 1731, p. 223, avoir vu deux especes de Scorpions: l'un se trouve assez communément dans les maisons, l'autre hibite la campagne. Les premiers sont beaucoup plus petits que les derniers: leur couleur est celle du éssée brûlé.

Je n'ai fait, dit-il, aucune expérience sur les Scorpions de cette espece. Les Scorpions qui habitent la campagne ont deux pouces de longueur ou environ, & sont d'un blanc jaunâtre. Ils se trouvent en si grande quantité vers un Village appellé Souvignargues, à cinq lieues de Montpellier, que les l'aysans en sont une espece de petit commerce. Ils les cherchent sous les pierres, & les vont vendre aux Apothicaires des Villes voisines, qui les croient utiles pour quelques compositions contre la piquire du Scorpion. C'est cette espece que M. de Maupertuis a examinée.

Chien, qui reçut trois ou quatre coups d'aiguillon d'un Scorpion irrité, à la partie du ventre, qui est sans poils. Un heure après il devint très ensié & chancelant; il rendit tout ce qu'il avoir dans l'estomac & dans les intestins, & continua pendant trois heures à vomit de tems en rems une espece de bave visqueuse : son ventre, qui étoit fort tendu, diminuoit après chaque vomissement; cependant il recommençoit bien-tôt à s'ensier; & quand il létoit à un certain point, l'animal revomissoit encore. Ces alternatives d'ensure & de vomissement durerent environ trois heures; ensuite les convulsions

le prirent : il mordit la terre, se traîna sur les pattes de devant, & ensin mournt eine heures après avoir été piqué. Il n'avoit aucune ensure à la parrie piquée, comme en ont les animaux piqués par les Abeilles & par les Gubpes : l'ensture étoit générale, & l'on voyoit seulement à l'endroit de chaque piquire un petit point rouge, qui n'étoit que le trou qu'avoit sait l'aiguillon, rempli de sang extravasé. Notre Auteur a observé la même chose sur tous les animaux qu'il a fait piquer, & il n'a jamais

vu que cette piquure sit élever la peau.

Quelques jours après. M. de Maupertuis sit piquer un autre Chien cinq ou six sois au même endroit, sans qu'il parut malade. Il sit réiterer ses piquares, & en plus grand nombre; & dans la crainte que les premiers Scorpions n'ensent épuilé leur venin, il en sit saire d'autres par de nouveaux, tant mâles que semelles. On sit piquer sept Chiens du voisinage, qui, parcequ'ils étoient mieux nourris chez lui que chez seurs maîtres, venoient volontiers s'osstri à de nouvelles expériences; mais ils ne se ressentent en aucune maniere du venin, ni des piquares; ils mangerent à seur ordinaire: ensin on répeta l'expérience sur trois poulets, qu'on sit piquer sous l'alle & sous la poitrine; mais aucun de ces oiseaux ne donna le moindre signe de maladie.

De toutes ces expériences, on doit conclure que, quoique la piquure du Scorpion soit quelquesois mortelle, elle ne l'est cépendant que rarement : elle a apparemment besoin pour cela du concours de certaines circonstances, qu'il seroit difficile de déterminer. La qualité des vaisseaux que rencontre l'aignisson, les alimens que peut avoir mangé le Scorpion, une trop grande diéte qu'il aura soussere, peuvent contribuer ou s'opposer aux essets de la piquure : peut-être la liqueur empoisonnée ne coule-t-elle pas toutes les sois que le Scorpion pique; mais il sussit d'avoir des exemples suncstes pour s'en méser. Au reste, ce peut être la peu de malignité des Scorpions, qui aura mis en crédit certains contrepoisons dont en se ser languedoc.

On nove des Scorpions dans l'haile, qu'on garde après comme un remede affirté, étant appliqué sur la partie :- un Scorpion écrasé passe pour avoir la même vertu, ou

péens prement - ils bien garde quand ils mettent leurs mains parmi les pierres, crainte d'y en rencontrer quelques uns. Leur piquure est très dangereuse, & met souvent la vie en danger. En général les Scorpions des Indes sont beaucoup plus grands que les nôtres : il y en a aussi de petits; mais la disférence de la taille n'en met point dans le venin de leur piquure, qui est toujours dangereuse : car tous les Voyageurs s'accordent à dire que le vonin de ces sortes d'insectes, est toujours sueste, si le remede n'est pas apporté sur le champ.

pion de la grandeur d'une grosse Ecrevisse, & d'un poil gris tirant sur une couleur noirâtre, qui se hérisse lorsqu'on en approche. Au rapport d'Helbigius, les Indiens n'emploient point d'autre contreposson pour guérir les suites de la plaie faite par le Scorpion, qu'en frappant sur l'endroit avec du ser ou avec une pierre, jusqu'à ce que la chair soit devenue presque insensible, & que la douleur ainsi que la tumeur soient dissipées. Le même Auteur dit que les Scorpions se déponissent de leur peau

de la même maniere que les serpens.

· Swammerdam rapporte qu'il se trouve en Hollande une espece de Scorpion aussi peut que la Punaise, à laquelle il ressemble encore par la partie postérieure de son corps, qui se divise en onze anneaux étroits. Il n'a point de queue; il a six jambes composées chacune de quatre articulations. Au devant de la tête est un beç aigu, couvert de poils, & beaucoup d'yeux dispersés sur les deux oôtés de la têto: au devant des yeux sont les bras qui sortent de la tête, comme les antonnes dans les Papillons; ils ont quatre phalanges, en comprant la pince; toutes ces parties sont velues : les bras sont très longs rélativement au corps; & l'animal exécute par leur moyen des mouvemens finguliers larsqu'il marche & se meut grossierement comme le Cancre terrestre. Cet insecte se trouve dans la poussiere des cosfres, des cassertes, & des boëtes qui n'ont pas été netoyées depuis long. tems, &c.

stouvent, 1°. au Bresil; celui-ci a, entre le premier & le dernier nœud; deux troux percés à jour; 2°. un autre

de Surinam, de Ceylan & d'Afrique.

Propriétés du Saorpion en Médecine, & ce qui arrive aux personnes piquées mortellement par cet inselle.

Quelquesois la piquire d'un Scorpion est suivie d'une douleur très violente dans la partie, avec froid, tension, engourdissement, sueur froide autour de la plaie & paztout le corps. Ceux qui en sont piqués aux parties insérieures, sont affectés d'enstures aux aines: si la plaie a été faire aux panties. Inpérieures, & qu'elle soit lègere, il le forme une mmeur sous les aisselles; mais si la piquine est considérable, la partie est affectée d'une chaleur pareille à celle que causent les brûlures; il patoît des meurerissures accompagnées de démangeaisons autour dos lévnes de la plaje, aussi bien que sur tout le corps ; de sorte qu'il semble que le malade air été frappé de la grêle. Il a le visage contresait : il s'amasse des matieres gluantes autour des yeux : les larmes sont visqueules : les jointures perdent leur mouvement; & cet accident est accompagné de la chûte du fondement, & d'un desir continuel d'aller à la selle. Le malade écume de la bouche, vomit beaucoup, est arraqué du hoquet, & il sombe dans des convultions qui tienuent de l'Epissaotonos. Le meilleur remede en pareils accidens, est nonseulement le Scorpion écrasé sur la place même, & l'ulege de son buile en liniment, mais il faut encore recouuir promptement à l'ulage de l'orvieran, des sels volatils de Vipero & de corne de cerf dans quelque eau cordiale; peut-être que l'eau de Luce seule vaut mieux que tout le reste, :

Le Scorpion, disent les Auteurs de la Mat. Médic., est dinrétique, propre à chasser le lable des reins & de la vessie, procure la sucur, & résiste à la malignité des humeurs. On le fait sécher au Soleil, après en avoir ôté le bout de la queue, & on le réduit ensuite en une poudre, qui se donne depuis six grains jusqu'à un scrupule, dans les combarres des reins pour en détacher les glaires & les graviers. Cette poudre, quoique bonne, est ce-pendant moins d'usage que l'huile de Scorpion, tant sime

previent, dit on, les mauvais effets de la piquure : Où ne sent pas même de maux de cœur ni de défaillances et peut-être que la consiance guérit le mal qu'avoit fait la crainte; mais on ne croit pas moins devoir sa conservation au présendu remede.

M. de Manpentuis à voulte s'assurer de la véritable consormation intérieure du dard du Scorpion, quoique Rai, Redi, Lewenhoeth & Swammerdam l'eusseint don-mée. Ses descriptions dissérent un peu, cet Académicien avance que le dernier nœud de la queue du Scorpion est une perite siole d'une espece de come, qui se termine par un col noir, sort dur & sort pointui, & cè col est l'aiguillon. Il a secontiu avec le microscope deux peties trous beaucoup plus longs que largés, qui sont placés des deux côtés à quelque distance de la postrine. Quelquesois la situation de des trous varie un peul, s'un approchant plus de l'extrêmité que l'autre. Si on presse forsement la siole, on voit la liquettr qu'elle contient s'é-

chapper à droite & à gauche par ces deux trous.

Nous passons ici sous silence plusieurs histoires extravagantes du Scorpion, dont Pline, Elien, & fur tout Albert le Grand, font mention. M. de Maupertuis a eu la complaisance de faire des épreuves qui n'ont fervi qu'à faire voir combien elles sont fabuleuses. Il a seulement , reconnu que ces animaux sont auffi cruels à l'égard de seurs petits, que les Asaignées: une mere qu'il avoit renfermée dans une bouteille, les devoroit à melute qu'ils naissoient. Ces insectes n'écourent pas-mieux les Loix de la société entr'eux ; que les sentimens de la nature pour seurs petits. Cent Scorpiors que notre Académicien mit en-· semble, se mangerent presque tous: c'étoit un massaere continuel, sans aucun égard ni pour l'âge, ni pour le sexe : en peu de jours-il ne resta de ce grand nombre que quatorze, qui avoient devoré tous les autres. On pourroit craite qu'ils ne se mangeoient ainsi les uns les - autres que fante d'autre nouvriture ; mais après avoit conqu les alimens qui éroient de leur goût, leur ayant présenté des Mouches, ils en mangerent, sans cependant oublier tout-à-fait leur férocité; car de tems en tems ils recommençoient à se dévorer. Ils mangerent aussi . des Cloportes, & lux-sout une groffe Araignée, qui fut

des champs entiers lans grande procession, parceque leux terre est très bonne, & très adouce. Cesso plante fleurit en Juillet; on abeaucoup de peine à la garantie des vileaux, qui en sont fort friands; c'est pousquoi il faut couper les boutons lorsqu'ils sont prêts à s'épanouir, & les faire mûrir dans un lieu de surere.

Lorsqu'on veut manger ees rasinessien hiver, on les ôte de terre à la fin de Novembre. On les laisse deux ans en terre; mais dans des terres, extrémements fortes. elles sont bonnes à la fin de l'année. Le Cercife commun

n'a besoin que de reston une année en terre.

La racipe du Sercifi d'Espagne est cordiale de sudorifique; elle est bonnes contse, la morsure des serpens & autres bêtes-venimeufes: les femilles quirent dans pluficurs caux distillées, qu'on prend pour les maux de poitrine. Nicolas Monard Médecia Espagnol: a fair. un Traite, meine für la Scorlopnere, dont il dit des choles merveilleules aque l'expérience soule peut conscourson. Cest une es-

pece d'orge quarree.

SCROPHULAIRE, Scrophularia: plante dont on. dissingue plusieurs, especes; il n'y a gueta que des deux suivances qui soient d'usage en médecine.

I. La grande SORGPHULAGRE COMMENT ON DES Bois , Scrophylaria, vulgaris, & major, olle a une. odeur de lurgaulifort délagréable, & un goût amerelle groft fieggemment aux lieux ombrageux, dans des baies, dans les broullailles & les bois taillis me peu humides: la racine est grolle, longue, serpentente, blanche, noueule, inégale & vivace, elle pousse des tiges à la hauteur de deux pieds, droites, fermes, quarreces audencouleur purpurine moirâire, accules en desans act divisses en rameaux aîlés, ses seuilles sons oblongues, larges, pointues, crennelées en leurs bords, « semblables à celles de la grande ortie, opposées l'une à l'gutre à chaque nœud des tiges, & d'un verd brupatre. Ses fleurs naissent en été aux sommités; elles sont formées en petits goders de couleur purpurine oblesse cure; elles sont suivies par des fruits arregulis, pointus.

H. N. Toxie V.

a contenant, dans deux loges, plusieurs petites semen des brunes.

Les seuilles de la grande Scrophulaire sont d'un goû amer; leur veru est émolliente, résolutive & adoucissante. Sa racine réduite en poudre, & prise le main à la dose d'un gros, dans du vin, convient aux personne attaquées d'hémorrhoides internes & douloureuses: le semence est vermisuge: ses seuilles récentes, & appliquées sur les tumeurs scrophuleuses, sont recommandées pour ce mal: elles mondissent aussi les niceres le plus sales, & même ceux qui sont carcinomateux. Or en fait un onguent avec le beurre frais qui convien pour toutes sortes de gratelles, celses même qui approchent de la lepre. L'on donne le nom de petite Scrophulaire à la Chelidoine petite: voyez ce mot.

2º. La SCROPHULAIRE AQUATIQUE, on BÉTOINI B'EAU, Ou HERBE DU Siège, Scrophalaria aquatica major. Elle croît aux lieux aquatiques, ptès des tivieres & des fosses pleins d'eau: sa racine est grosse, vivace & fibreule; elle pousse plusieurs tiges hautes de deux ou trois pieds, grosses comme le petit doigt, quarides, rougeatres en certaines places, & vertes en d'autres, ereufes en dedans, assez tendres, succulentes, sans poil, & rameuses: ses seuilles sont semblables à celles de la Scrophulaire commune, un peu approchantes de celles de la Béroine; mais plus grandes du triple. charactes, cremelées en leurs bords, nerveules, oppo-Res l'une à l'attire: ses fleurs, qui paroissent en Juille A Août, font semblables à celles de la précédente un peu plus grandes, d'une couleur de rouille rouges me: à ces seurs succedent des fruits ronds, pointes divisés en deux loges qui renferment des semences nu menues, de couleur brune.

On a nommé cette espèce de Scrophulaire Herbe de siège, soit parcequ'elle remédie aux maladies du hége soit parceque, comme dit M. Chomel, on prétent qu'au siège de la Rochelle, qui dura longrems, on n'employoit à la sin, pour toutes sortes de blessures; que cette scrophulaire à la vertu vulnéraire & consolidante.

les écrouelles, & pour les hémorrhoïdes: on s'an sert intérieurement-& extérieurement, même pour les pors des pieds; il suffit de l'écraser & de l'appliquer dessus,

M. Marchand, célebre Botaniste, assure dans un Mémoire inséré dans ceux de l'Acudemie Royale des sciences, ann. 1701, p. 209, que ses seuilles scules corrigent le manvais goût du Senné, si l'on son, mête dans l'instissen en parties égales.

Lémery dir qu'on peut admessie entre les catasteess des especes de Scrophulaires, qu'avant que d'être en sleur elles ont une certaine mauvaile odeur qui approche de celle du sureau.

SCYTALE: Serpent qui tire son nons du gret Sullem qui signific bâton: son corps est cylindriques quelques-uns l'appellent Cécile, ou Aveugle, ou dans voye: royez au mos Orver.

SEBESTES, Sebesten: C'est upp dipece de penice pruse noitaire, pointue à son sommet, ridée; à demi dossée chée, membraneuse et sappuyée sur un calier qui est contave ce fruit est composé d'une pulpe brance, rous leaire, visqueuse, douce qui gous, sort adhémente; il a un petit noyau quelquesois triungulaire, d'aurasous applais, consenant souvent dout aurandes oblongées principalaires, blanches, et d'un goût agréable quand elles sont récentes. Ce fruit est sujet jà se moisir, eu à être rongé de mittés.

l'arbre qui porte ce fruit s'appulle. Sebesta domestida: il croît en Syrie & en Egypte; il a un gros troise mélionement haut; son écorce off raboiense, si blanchât tre; ses branches sont rouffues & recourbées yeus ha tere; ses feuilles naissent algernativement sur les petrion rameaux; elles sont arrondice; sermes, larges del traisse souces, inégalement dentelées à leurs bords supétieurs à quelques es échancrées, vortes, mines se suissant des quelques es échancrées, vortes, mines se suissant des des proposes des fours des la l'entrémité des rameaux, blanches, d'une douce odeur, monopétales, partagées en cinq quarriors produces en entonnoir; il leur succède des fruits de la l'entrémité des rameaux, blanches, d'une douce odeur, monopétales, partagées en cinq quarriors produces en entonnoir; il leur succède des fruits de la la disposées en entonnoir; il leur succède des fruits de la la disposées en entonnoir; il leur succède des fruits de la la leur succède des fruits de leur succède de leur succède des fruits de leur succède de leur succède des leurs de leur su

grosseur d'une olive moyenne, d'abord verdâtres, est

Sebestena sylvestris: ses feuilles son plus petites, ainsi que ses fruits qui sont moins agréables au goût.

On fait une excellente glu avec la pulpe des Sebestes, en les pilant lorsqu'elles sont mûres, & en les lavant

dans del'eau; cette eau devient fort gluante.

Les Egyptiens se servent du mucilage qu'ils tirent des Sébeltes, en forme d'emplatre, pour toutes les tameurs squirrheuses; il est propre à résoudre toutes sortes de durerés. Quelques-uns font aussi usage pendant plusieurs jours des bols préparés avec ce mucilage, le sucre candi, & la poudre de réglisse, pour se guérir de la toux. On nous apporte rarement de ce mucilage, qu'on appelle Glu d'Alexandrie.

Les Sebestes sont plus visqueuses que les Jujubes: on fait un très grand usage de ces fruits dans la toux, dans la difficulté de respirer, dans la pleurésie, la périprotumente, l'enrouement & l'ardeur d'urine: ils amo-les pussantes pectorales, liumectantes & adoucissantes.

SECHE, ou SEICHE, ou BOUFFRON, Sepia: C'est le nom qu'on donne à une espece de possion mol, mis par M. Linnæus (Fauna Suecica, n. 1181.) dans le rang des insectes marins, qu'il nomme Vermes

Zoophyta.

deux pieds, & quelquesois approchant de la grandeur de deux pieds, & quelquesois approchant de la grandeur de de deux coudées, couvert d'une peau mince, mais serme, laid & dissorme, ressemblant beaucoup à la poulpe ou polype de mer, & au calmar, mais un peu pina large, ayant un corps charnu & garni en dedans, sin le dos, d'une sorte d'écaille assez solide, ou d'un os grand comme la main, épais d'un pouce au milieu, plus miner aux côtés, blanc, opaque, leger, uni, & tant soite peu dur, tendre & songeux, un peu rude & friable em dessous, rensté des deux côtés, rayé ou veiné symériquement, & ponctué; d'un goût un peu salé & âcre, lass odeur, & connu vulgairement sous le nom d'os de

Beche. Cet os, calcaire, est unique dans la Sèche! lorsqu'il vient d'être tiré du corps de l'animal il est dans un état moyen, entre la sécheresse & l'humidité; cependant il surnage dès lors si on le jette dans l'eau, c'est ce qui lui a fait donner par quelques uns le nom d'E-cume de mer. Quand on tranche en dissérens sens ces os, on y découvre une contexture merveilleuse; c'est un nombre de silamens ou de colonnes verticales qui vont de la lame supérieure à l'insérieure: Voyez le Traité

de la Seche, par Swammerdam.

Ce poisson porte attachés à sa tête huit pieds, ou bras, placés à égale distance les uns des autres, ronds, plus gros au commencement, puis allant en diminuant peu à peu de grosseur jusqu'à leur extrémité où ils se terminent en pointe, tous un peu convexes du côté qui regarde la bouche, & garnis de plusieurs rangées de petits suçoirs mobiles, qui lui servent à saissir fortement, & à retenir sa proie, à nager, & à porter les alimens à sa bouche, près de laquelle ils sont situés: il a de plus deux especes de trompes, ou deux autres bras plus longs que les précédens, plus menus, ronds, lisses par-tout, excepté à leur extrémité, où ils sont pareillement garnis de suçoirs, dont la plupart sont plus grands que ceux des autres, lesquels servent aux mêmes usages, en atteignant de plus loin, & par le moyen desquels il peux s'attacher aux pierres & aux rochers, comme avec des ancres dans un tems de tempête.

Ces dissérens bras sont composés d'une matiere qui ressemble assez à celle qui forme les tendons dans les animaux terrestres; ils sont si élastiques, que quand on les coupe transversalement, les extrémités de la partie coupée s'arrondissent d'abord d'elles-mêmes, & deviennent convexes, sans qu'il en puisse découler aucune humeur. Lorsque les suçoirs sont étendus, ils ressemblent assez au calice d'un gland. Leur méchanisme & leur action dépendent en partie de leur sigure, & en partie d'un anneau cartilagineux, armé de petits crochets, & affermi dans une sine membrane un peu transparents, qui l'environne jusqu'à la moitié de sa haureurs

en ne peut l'en tirer qu'avec quelqu'effort.

Chaque suçoir est adherent au bras de l'animal, par

un pédicule tendineux qui, conjointement avec cette membrane, s'éleve, & remplie la cavité du suçoir, lorsqu'il se contracte pour agir: tout ce qu'il touche alors, est atrêté par les petits erochets de l'anneau; & collies, pour recenir plas forcement la proie, il retire son pédicule avec la partie inférieure de la membrane dont nous venons de parler: par-là il produit une espece de Aletion, affez semblable à ce qui arrive quand on applique une ventoule ou un cuir mouillé sur une petite pierre; en retirant le cuir on enleve la pierre. On comprend affément que l'application de plus de milie suçoirs semblables, que l'animal fait agir en mometems en approchant & en entrelaçant ses petits bras les uns dans les autres pour mieux entourer ce qu'il veut saisse; on comprend, dis-je, qu'une telle application doit l'emporter sur les efforts que fair sa proie pour lui ochapper. On a quelquefois compré plus de cent sugoirs à un de ses petits bras, & plus de cent vingt à l'extrémité de ses longs bras; mais il est impossible den déterminer exactement le nombre, surtout dans les huit petits bras, où de la grandour d'un vinguome de pouce, ils vont en diminuant jusqu'à une petiteffe incroyable, en s'approchant de l'extrémité du brus, & là il n'y a plus moyen de les compter.

Au centre des bras est situé le bec de la Seche, sequel ressemble, pour la couleur & la figure, à celui d'un perroquet i il est composé d'une substance qui approche de celle de la corne, c'est à dire de deux cartilages durs & crochus, qui s'emboitent l'un dans l'autre, moyennant une membrane épaisse & charnue qui, comme un anneau ridé, les entoure, les serre, les empêche de se dissoquer, & n'en laisse paroître qu'une très petite portion. Ses yeux sont placés aux deux côtés de la tête, & au-dessous des bras de l'animal; ils sont un peu grands; & dans l'intervalle qui les sépare est

un éarcitage qui contient peu de cervelle.

Au dedans de la cavité du bes est une chair songueuse, ou une membrane garnie de pluséeurs rangées de dents, les unes mousses, d'autres coniques, courbes & plus longues: elles servent à la Seche pour hacher les alimens dont elle se nouvrir come membrane, en s'élar-

pisant par en haur, & en se contournant par en bas,

forme une langue & un gosier.

M. Needham, suivant la remarque des Traducteurs de Swammerdam, dit que dans le Calmar le mouvement des deux pieces du bec se fait de droite à gauche: si la même chose a lieu dans la Seche, il n'y aura point de machoire supérieure, ni de machoire inférieure, mais seulement deux machoires latérales: au reste, c'est une oblervation qu'on peut répéter sur le bec de ce poisson vivant. M. Needham prétend que cet animal n'a que quarante quatre dents dans chaque rang, au lieu qu'il en a compté cinquante six dans le Calmar, dont la langue a neuf de ces rangs de dents. Une observation singuliere, mais plus facile à faire dans le Calmar que dans la Seche, dit encore M. Needham, c'est que routes les dents sont dirigées vers le centre de l'ouverture du gosier.

Swammerdam a donné une description anatomique très détaillée de la Seche mâle. Cet Auteur dit que le sang de la Seche est blanc; que le cœur de cet animal n'a qu'un ventricule & deux oreillettes; que dans le ventre, près du cœcum, est une vessie qui renserme une humeur très noire & insipide, à laquelle Ciceron a donné le nom d'encre: on peut comparer ceute vessie à la vésicule du fiel, & la liqueur qu'elle contient à la bile. Or, l'extrémité du canal intestinal, & celle du canal de la bile, vont se terminer ensemble à l'anus, & n'y forment qu'une issue pour l'humeur noire, pour les excrémens, pour la semence ou le frai, & pour

les œuss du poisson.

Si l'on expose en plein air la liqueur noire, que quel, ques Aureurs appellent Sanie, elle se condense & devient une substance dure & fragile, semblable à du charbon, qu'on peut néanmoins dissoudre aisément dans l'eau. On découvre encore dans le corps de la Seche, de chaque côté, un assemblage de vaisseaux entremêlés & dispersés dans une substance douce & huileule, lesquels parquiffent remplis d'une matiere noire & opaque, & que Swammerdam dit être les ouies du poisson.

Accompiement, ponse & durée de la Sechs.

Le sexe se distingue aisément dans la S che: le mâle

cest plus bigarré que la femelle; il a le dos plus noir ; tout le corps plus rude & la queue plus pointue : en outre, la femelle à deux especes de mammelles que le mâle n'a pas. Les Seches s'accouplent, ainsi que les Calmars & les Polypes, en s'embrassant mutuellement; & sont leurs œuss au printems sur le rivage, parmi les algues & les roseaux que la mer jette sur ses bords, ou dans les faisceaux de sarment que les Pêcheurs y jettent exprès.

La femelle les pond à divers reprises durant quinze fours, comme ayant besoin de repos dans ce travail: alors le mâle suit la femelle à la piste, & répand sa laite ou son frai sur les œufs nouvellement pondus, & qui Sont gros comme de petits grains de raisin : d'abord ils Sont blancs, semblables à des grains de grêle & peries; mais sitôt que le mâle a versé de son encre dessus, ils deviennent noirs & plus gros: ils sont ramassés ensemble en maniere de grosses grappes de raisin, c'est pourquoi l'on appelle les œufs des Seches en Languedoc, un Raisin de Seche. Chaque œuf est revêtu d'une membrane épaisse, & soutenu par un petit ligament : h s'on ouvre ces œufs avant qu'ils soient secs, on apperçoit aisement au dedans la petite Seche en son entier; on y distingue ses yeux, son corps, l'os qui le couvre & qui est déja assez dur, le sac où la liqueur noire est contenue. La petite Seche se forme du blanc qui est dans l'œuf, & elle en rompt la peau pour sortir. Ces œufs n'ont ni odeur, ni saveur apparentes; en séchant ils deviennent vésiculeux, flasques & fort légers.

On prélume que la Scehe peut vivre plus de vingt ans: on en a vu dans la mer d'Espagne, qui étoient d'une

grandeur énorme.

Rédi dit avoir trouvé dans les maies des Seches, des especes de vers blancs & transparens, longs de quatre ou six travers de doigts, qui étant tirés hors de l'eau ont un mouvement presque imperceptible: ces prétendus vers sont apparemment les vaisseaux séminaux contournés en spirale, & plus ou moins gros selon leur age, dont parle sort au long M. Needham dans son Histoire du Calmar. Les Pêcheurs rogardons ces prétendus vermiffeaux comme l'origine des Anguilles.

Ruse & pêche de la Seche.

Quant à la cause qui fair que la Seche & le Calmas jettent leur liqueur noire dans le besoin, presque tous les Anciens disent que c'est une ruse de l'animal, qui le porte à repandre son encre dans la mer, pour la troubler quand il se voit poursuivi, & se dérober à la vue des Pêcheurs qui veulent l'attraper. Quelques Physiciens modernes s'imaginent que ces animaux étant naturellement sort peureux, c'est peut-être la crainte, qui, en relâchant le Iphincter de la vessie où est contenue la liqueur noire, en occasionne souvent l'écoulement; comme il arrive à quelques personnes timides, dans lesquelles la crainte relâche tellement les sphincters de l'auus & de la vessie, que l'urine & les excremens sorrent involontairement; d'autres enfin croient que ces poissons s'en servent pour troubler l'eau dans la vue d'empêcher leur proie de leur schapper : ce qu'il y a de certain, c'est que les restes d'alimens qu'on leur trouve dans l'estomac, prouvent qu'ils se nourfissent d'animaux; & qu'entre autres, ils vont à la chasse des Pélamides, des Melettes, des Langoustes, & d'autres petits poissons qui vont dans les bas fonds pour évirer les Calmars & les Seches qui les y poursuivent en foule, tandis que ces derniers sont poursuivis à leur tour par les Loups marins, & par d'autres poissons carnaciers qui aiment beaucoup leur chair.

On pêche la Seche sur les bords de l'Océan & de la Méditerrasmée: ces animaux vont deux à deux, le mâle est fort attaché à sa femelle, & cet attachement lui inspire du courage; quand elle est blessée, il vient à son seconts, au lieu qu'elle s'enfuit quand il est blessé. Oppien, dans son Halieuticon ou Poëme de la Pêche, dit que pour prendre la Seche on n'a besoin ni de nasse ni de filet; mais qu'il n'y a qu'à trainer, avec une corde, nne semelle dans l'eau; car du plus loin que le mâle peut l'appercevoir il court à elle, ce qui donne au Pêcheur toute la facilité de le prendre. Au reste, les Seches ne séquentent que les rivages; elles sont des trous dans le

sable, où elles fant leur séjour.

Usage de la Seche en aliment & en Médecine.

Comme la faim & la gourmandise sont trouver tout bon, disent les Continuat. de la Mat. Médic., la Seche entre dans les alimens, malgré son horrible laideur: mais quoiqu'elle se nourrisse de petits poissons, même excellens, tels que les Sardines, elle n'en est pas meilleure pour cela; car sa chair est sort dure, coriace, d'assez mauvais goût, & fort difficile à digérer: elle l'est même plus que celle du Calmar. La Seche est estimée meilleure roue que bouillie, sur-roue si elle est pleine, comme en Janvier, Fevrier & Mars; on sale les plus grandes: & des Côtes de la Mor Adriatique, on les porte à Venise, comme de Gênes à Milan. On n'en mange point à Paris; mais c'est un poisson fort commun à Lyon, à Bordéaux, à Nances, & en plusieurs autres. Villes du Royaume, où il se sert sur les tables.

Pour l'apprêter, on le fait bouillir dans l'eau, puis on le coupe par morceaux pour le frieasser avec du beurre, de l'oignon, des ciboules, du persil, un peu de poivre, y ajoutant sur la sin quelques goutres de vinai-gre; mais il faut avant tout, qu'il ait été attendri dans de l'eau salée, mêlée de chaux vive & de cendres, moyennant quoi les bons estomacs peuvent s'en accommoder: à Lyon on le prépare avec la cendre gravelée. Il nourrit beaucoup, quand on le peut digérer; mais il resserre le ventre, produit un sang épais & grossier, qui appésantit la tête & qui charge les yeux: le bouillon de

ce poisson est néanmoins laxatif.

Les parties de la Seche, ustées dans les bontiques, sont sa liqueur noire, ses œufs & ses écailles; la liqueur noire lache le ventre, prise intérieurement; les œuss détergent les reins & les uréteres, & provequent les urines & les regles. L'écaille ou l'os de la Seche est pareillement d'usage, on choisit celui qui est épais, blanc, léger & friable, on l'estime détersif & déssicatif, & propre, étant réduit en poudre, à exciter l'urine, à chasser les sables & les graviors : la dose en est depuis vingt jusqu'à trente-six grains pris en hoi, on dans une liqueur appropriée. On le recommande aussi pour procurer les re-

gles supprimées ou paresseuses, ac pour arrêter l'écoulerment des sieurs blanches & des gonorrhées; ainsi il jouit ici de deux propriétés contraires. On en fait un bol astringent avec le baume de Copahu, qui manque rarement son esser. L'os de la Seche entre aussi dans tous les remedes dentrisiques, & dans les collyres secs qu'on sousse dans les yeux, pour emporter & consumer les taies qui se forment sur la cornée.

Dans les Arts, les Orfévres s'en servent beaucoup pour faire leurs moules de cuillers, de fourchettes, de bagues, & d'autres petits ouvrages; car sa partie spongicuse reçoit aisément l'empreinte des Métaux. On suspend aussi ces os entiers, dans les cages des Serins, & autres petits oiseaux qui en mangent; les Oiseleurs appellent ces os Biscuits de mer: on en voit beaucoup flotter le long des côtes, & arriver sur le rivage en plus ou moindre quantité, suivant qu'il meurt plus ou moins de Seches; alors des Pêcheurs les recueillent.

Le Suc noir de la Seche peut servir aussi dans les Arts; par exemple, d'encre à écrire ou à imprimer. On lie dans les Satyres de Perse, que les Romains s'en servoient de son tems pour écrire. Hermann prétend que les Chinois mêlent ce suc avec du bouillon de ris ou d'autre légume, pour l'épaissir & en former une composition, qu'ils envoient dans tout l'univers sous le nom d'Encre de la Chine. Swammerdam dit que quand ce suc noir & pur est encore suide, il produit sur les étosses

des taches inesfaçables.

La Petite Seche, Sepiola, n'est, suivant Rondelet, ni de l'espece des Seches, ni des Poulpes, ni des
Calmars: il est semblable à une Seche qui vient de naître, & n'excede jamais la longueur d'un pouce; il a
aussi huit pieds & deux longues jambes; il n'a point
au dos un os comme la Seche, ni de couteau comme le
Calmar: de chaque côté il a une espece de petite aile
ronde & étroite, qui environne tout le ventre comme
dans les Seches; elle n'est point ronde & sinit en angle
aigu comme dans les Calmars. Le dessus du corps de la
peute Seche est tout tiqueté de points noirs; il ressemble à la Seche par les yeux, la bouche, le conduit, &

les parties intérieures : sa chair est plus mosse & plus délicate que celle de la Seche & du Poulpe. On en pêche beaucoup au printems avec les autres poissons : on n'en fait pas de cas, peut être parcequ'il est trop petit.

SEFER, Poisson Royal du Cap de Corse à la Côte d'Or: il est extrêmement gras dans le mois de Fevrier: sa chair a le goût de celle de l'Anguille; on la coupe par tranches, & on la fait sécher. Les Anglois regardent ce poisson comme un des meilleurs & des plus délicats qui se pêchent sur la Côte d'Or: quand il a tout son accroissement, il est long de cinq pieds. Quelquesois on en découvre des troupes nombreuses le long du rivage; sa peau est toute noire, peut-être est-ce le même poisson que le Negre. Sa retraite ordinaire est entre les rochers; mais dans de certains tems, il se tient sur les basses & sa près de la terre, que les Negres le percent à coups de dards dans leurs pêches aux slambeaux. Bosman Hist. Gener. des Voy. L. IX.

SEGA. On donne ce nom à un Serpent d'Afrique qui a le corps long & délié, & qui aime à se reposer à l'ombre du Lentisque, attiré peut-être par l'odeur agréable

de cet arbre.

SEIDA, petit quadrupede sauvage de l'Afrique, haut d'environ une demi coudée: il a le museau du lievre, les moustaches d'un tigre, les oreilles d'un homme: il est tout couvert de longs piquans, ronds, blancs & noirs, qui lui servent de désense contre les animaux qui l'attaquent: il ne boit point, & mange de toutes sortes de choses. Diel. des Anim.

SEIGLE, Secale. Le Seigle est une plante graminée, qui tient le premier rang entre les Bleds après le Froment: il est cultivé presque par-tout: les Montagnards les Peuples des Pays septentrionaux s'en servent ordinairement pour faire du pain; on le cultive aussi beaucoup dans les terres sabloneuses, & qui sont trop légeres pour le bled.

La racine du Seigle est annuelle, garnie de sibres déliées: elle pousse plusieurs tuyaux, plus grêles que ceux du Froment, à la hauteur d'un homme; ses steurs sont les mêmes que celles du Froment; ses épis sont plus longs, plus applatis que ceux du Froment & harbus sil leur succede des grains oblongs, grêles & presque

cylindriques.

On distingue deux especes de Seigle, l'une qui se seme au printems, & l'autre qui se seme en automne comme l'Orge, dans des terres médiocres: on seme un mélange de Froment & de Seigle, que l'on nomme du Meteil; on y emploie d'autant moins de Seigle, que la terre est plus propre à produire du Froment; & on sais le contraire, si la terre est seche & légere. Le Seigle monte en épi, un mois plutôt que le Froment; aussi diron communément, que le mois d'Avril ne se passe jamais sans épis de Seigle, & le mois de Mai sans épis de Froment. Le Seigle d'hiver se cultive comme le Froment d'hiver; & le Seigle du printems, de la même manière que le Bled de Mars; il faut seulement le semez un peu plus tard.

On seme quelquesois du Seigle pour le couper en verd, & on en forme ainsi une espece de prairie artissielle. On peut la faucher en Avril, lorsque les épis commencent à monter; & lorsque l'année est humide, on peut la faucher jusqu'à trois sois : cette pâture est très bonne

pour les boenfs & pour les vaches.

Le pain de Seigle ne convient qu'aux estomacs robustes & vigoureux, parcequ'il se digere difficilement. On mêle quelquesois cette farine avec celle du Froment, pour donner au pain un certain goût qui plast à plusieurs personnes, & pour le tenir plus long-tems frais. La sarine de Seigle est une de celles qu'on substitue aux quatre farines résolutives. Il y a des personnes qui sont rôtir le Seigle comme on fait le Cassé, & qui s'en servent de la même maniere, après l'avoir réduit en poudre; cette boisson les échausse moins, mais elle n'a ni les qualités, ni les agrémens du Cassé.

Maladie du Seigle, nommée Ergot.

Le Seigle n'est point sujet aux maladies de la nielle & du charbon comme le Froment, c'est pourquoi on ne le passe à la chaux; mais il est très sujet à de-

venir ergoté, au lieu que le Froment le devient farement.

Il naît, dans certaines années pluvieuses & humides, dans les épis du Seigle, des grains plus longs que les autres, qui sont tantôt droits, tantôt courbes; ce sont ces grains là que l'on nomme Ergot en Sologne, & Bled cornu en Gatinois. Ces grains sont bruns ou noirs à l'extérieur; leur surface est raboreuse, souvent on y apperçoit trois sillons qui se prolongent d'un bout à l'autre: il n'est pas rare d'appercevoir à leurs surfaces, des cavités qui paroissent creusées par des insectes. Dans l'intérieur du grain ergoté, ou voit une farine assez blanche, recouverte d'une autre farine rousse ou brune, qui, quoiqu'elle ait use certaine consistance, peut s'écrasser entre les doigts. Ces grains mis dans l'eau surnagent, & tombent ensuite au fond; si on les mâche, its laissent sur la langue l'impression de quelque chose de piquant.

La cause de cette maladie n'est pas bien comme, les uns l'attribuent à un desaut de sécondation, précendant n'avoir jamais trouvé de germes dans les grains ergotés; d'autres l'attribuent aux pluies, aux rosées, aux brouillards, à l'humidité du terrein. Mrs. Tiller & Duhamel soupconnent que l'érgot est occasionné par la piquite d'une chenille, qui fait des grains de seigle une espece de galle. Quoi qu'il en soit, l'ergot ne doit point être consondu avec le charbon, ce sont deux maladies dissérentes: ce qui paroît encore mieux établir cette dissérence, c'est que les expériences de M. Tillet prouvent que la poussière de l'ergot n'est pas contagieuse comme celle du charbon.

Un fait très certain, c'est que ces grains ergotés causent, dans certaines années, à ceux qui se nourrissent de
pain fait de la farine où il est entré beaucoup de grains
ergotés, des maladies approchantes de celles qu'en nomme Mal de St. Antoine. Il est toujours aisé de séparer
la plus grande partie des grains érgotés, par le secours
du crible; parceque la plupart de ces grains malades,
sont plus gros que les grains sains. Les Paysans de Sologne sont cette séparation dans les années où le grain n'est
pas cher; mais dans les années de disette, ils se gardent

bien de perdré les grains ergotés; & c'est alors qu'ils sont attaqués d'use gangrene seche, qui leur fait tomber les extrêmités du corps, sans presque sentir de doubleur, & sans hémorrhagie. On a vu quesques uns de ces misérables, à l'Hôtol-Dieu d'Orléans, à qui il ne restoie plus que le trone, & qui ont cependant vêcu en cet état pendant plusieurs jours. Les remêdes, tant internes qu'externes, ne peuvent arrêter le cours de ce mal horrible, à moins qu'ils ne soient appliqués de bonne heurie; mais dans les commencemens, quesques saignées & purgations, des cordiaux & un bon régime de vivre, intent ordinairement les malades d'affaire, ou du moins ils en sont quittes pour perdre quesques doigts des pieds & des mains.

L'ergot ne produit pas tous les ans ces fâcheux accidens; car lorsqu'il y a naturellement peu d'ergot avec le bon grain, il ne fait pas de mal. On prétend encore que l'ergot perd sa manvaise qualité, quand on l'a gardé un certain tems: mais dans les années de disette, les Paysans n'ont point le tems de garder leur grain, ils sont obligés de le consommer audi-tôt après la moisson, on par conséquent de s'exposer à la fâcheuse maladie dont on vient de parler.

SEIGEE BATARD. Voyez au mot Fêtu.

SELENITE, Selevies: cette pierre n'est qu'une es-

pece de pierre gypleule. Voyez à l'article Gypse.

SELLES on POISSONS SELLES: on en trouve dont especes dans les Indes; ils sont ainsi nommés, dit Ruisch; Collett. Pisc. Ant. p. 23. Tab. 12. n. 12 & 13. parcequ'ils ont une espece de sesse sur le dos : ils ont sun & l'autre un muséau saix comme le bec d'un perroquer, & proche de l'anus une peau dure qui a la sigure d'une cuitasse elle est sort mince par les bords, & elle lour sert d'aiguillons & de nageoires. Else est tranchante & ils s'en servicht comme d'un couteau, pour déchirer les poissons qu'ils rencontrent : ces deux poissons ne dissert sun de l'autre que par la couteur qui est plus ou moms soncée.

SELS, Satia : les sels naturels sont des substances sossies qui ont la propriété de se dissoudre dans une plus ou moins grande quantité d'eau, & de se liquesier dans le

s'y volatilisent sous la forme d'une vapeur non enslammée. Ces corps que nous connoissons sous les noms spécisiques d'alun, de vitriol, de natron, de nitre, de sel gemme, de sel ammoniac, de borax, &c ont des saveurs fort dissérences; il y en a de frondes, d'acres & d'aigres, d'autres sont chaudes, sades ou salées: leurs couleurs ne sont pas plus constantes; ni la consiguration de seurs parties, dans l'état de erystallisation.

En général les Chymistes distinguent & divisent les sels en acides, en alkalis, & en alkalis. Les pressiers sont ceux qui sous une forme stuide, sont un mouvement de gonstement ou d'estervescence avec les terres & pierres calcaires ou alkasines, par consequestr avec les productions d'animaux, reconnues propres à faire de la chaux: telles que les coquilles d'œus, les huitres, les perles, les coraux, les yeux d'écrevisses, les huitres, les perles, les coraux, les yeux d'écrevisses, de liqueurs ou tenstires encore la propriété de rougir les liqueurs ou tenstires.

bleues végétales.

Les sels alkalis produisent à leur tour les mêmes phénomenes sur les substances acides; ils ont, au conétaire des sels acides, la propriété de colorer en verd les épuleurs bleues tirées des végéraux, au lieu que les aéstics les changent en rouge. Les sels alkalis se distinguent aussi entr'eux par deux propriétés dissérentes; les uns sont fixes, & entrent en suson par un seu modéré, sans se dissiper, ils sont solables dans l'eau; ceux qui appartiement au regne minéral, ne tombent que peu ou point en déliquescence, & n'ont point la grande causticité des alkazilis végéraux: les autres sont alkalis volatils, ils se subsiment & même disparoissent à l'action d'un seu assez doux. Cette dernière espèce est assez rare dans le regne minéral, mais elle est assez commune dans le végétal, & plus abondante dans l'animal.

Enfin ce que l'en nomme sel neutre, n'a ni les esseus particuliers d'un sel acide, ni ceux d'un sel alkali proprement dit. Le sel neutre, est celui qui résulte de la combinaison juste & exacte de ces deux dissérens sels saturés l'un par l'autre; par la modification de cette combinaison d'acide & d'alkali, l'art comme la nature parviennent à produire un grand nombre de dissérens sels

sentses. On trouveza sur l'Œthiologie de ces dissérens sels, des détails très circonstanciés & pleins de vues physiques & chymiques, dans le Dictionnaire de Chymic.

Les sels naturels, ains que les bitumes & les métaux, sont tarement purs dans la terre: ils sont toujours remplis de marières hésérogenes qui alterent leurs pro-

priétés.

Comme nous avens parlé de l'alus, du borax, du sel ammoniac, du nitre, du natron & du victiol, suivant l'ordre alphabétique, nous ne parlerous ici que des sels naturels, dont le nom commence par le mot Sel.

SEL ACIDE MINERAL. Voyez à l'article Sels.

SEL ALEMBROT ou ALKITRAN ou SEL TABERI, est, selon Lemery, un sel rougeâtre, qui a la sorme & la couleur du sang desseché: on le trouve au mont Olympe en Chypre; celui que nous avons vu sous ce nom, est un sel gemme. Lemery donne la maniere de faire un sel alembrot artisseiel, dans son Traité des Drogues simp.

P. 764.

SEL ALKALI NATUREL, Sel alkali naturale: il est en partie fixe & en partie volatil, il se crystallise disficilement, mais forme une masse comme spongieuse, qui souvent tombe d'elle même en poudre : elle fait efscrescence avec sous les acides. Ce sel est d'une saveur brulante, d'une odeur un peu fétide & se dissout dans trois fois son paids d'eau. Il répand dans le feu une odeur & une vapeur acre: la partie qui ne se dissippe pas au feu, y cotre en fusion. Le Natron & l'Halinatron sont des especes d'alkalis naturels: ainsi que le sel mural appellé. Aphronatron. Celui-ci se forme contre les murs platreux des maisons, en perites masses compactes, mais friables: il est impur & d'une figure indéterminée; il se gonfle un peu dans le seu, sans décrépiter ni déconner; sauré par l'acide, il ne s'en précipite rien : la crystallisaion lui donne la figure quadrangulaire & aiguë: à l'égard de l'halinatron & du natron, appellé Sel alkali terreux, voyez ces mots.

SEL AMMONIAC NATUREL. Voyez Ammoniac. SEL D'ANGLETERRE ou D'EPSOM, c'est du sel de Glauber mêlé de quelques autres sels, & sur-sout d'un

H. N. Tome V.

sel neutre calcaire. Voyez au mot Sel weutre cal-

SEL DE CHAUX. Voyez Sel Neutre Calcaire.

sel commune aut marinum. Sa saveur est âcre, pénétrante, salée, & plus agréable que celle d'aucun autre sel. Sa forme est cubique comme un dez à jouer: il décrépite & pétille fortement sur les charbons rouges, & y reste long-tems avant que de s'y fondre; il exige environ quatre fois son poids d'eau pour sa solution. On en distingue deux es-

peces principales, savoir:

e'est le plus dur, & communément le plus pur des sels fossiles; souvent il est transparent, brillant, en beaux cristaux taillés à huit angles solides & à six faces; il y en a de différente couleur, tantôt grisâtre ou blanchâtre : tel est celui qu'on trouve dans le Nord, dans les Indes, en Tartarie près d'Astraçan, & dans quelques autres parties de l'Afrique; tantôt bleuâtre, rougeâtre, jaunâtre, ou non coloré, comme on le remarque en divers lieux de l'Asse. On en trouve beauçoup en Europe, en Transsilvanie, à Salzburg, en Hongrie, en Saxe, à Willisca en Pologne, à Cordoue en Catalogne, &c.

On trouve beaucoup de sel gemme coloré dans des endroits dont le terrein est par couches, ou composé de lits argilleux & calcaires; mais la plus grande quantité de ce sel se trouve dans des montagnes, en masses si énormes, notamment dans la Russie & dans touvile Nord. qu'on prétend que plusieurs habitans s'en bâtissent des maisons. En Pologne les mines de sel sont très profondes; on les exploite depuis l'an 1252; le Royaume de Pologne en tire un de ses plus grands revenus: on prétend qu'il y a plus de mille ouvriers: on descend dans ces mines par quatre ouvertures; c'est un beau spechaele. & en même tems effrayant. Ces mines si considérables sont situées à Willisca à cinq lieues de Warsovie; il y a tant de rues, de galleries habitées par un si grand. nombre de personnes, que c'est une République souterraine, qui a ses loix, sa police, ses chefs & ses voitures publiques; les enfans y naissent & y sont élevés; les chevaux y sont nourris: les voûtes sont soutenues par des pilliers de sel & taillés dans le sel; la lueur des flambeaux qui éclairent ces vastes appartemens, répand un éclat merveilleux, ce sont comme des palais de cristal. Le ruisseau d'eau douce qui coule dans ce souterrain, sert à abreuver les habitans: on tire ce sel par grands cylindres: on le mout en grosse farine, dont on se sert partout où il faut du sel. La mine de Cordoue en Catalogne offre aussi des massifs très considérables: le sel y est en blocs si durs, qu'on ne le peut détacher qu'à l'aide des massues de fer. La mine de sel de Hongrie près d'Eperies, quoique moins considérable que celle de Pologne, a plus de cent quatre-vingts brasses de prosondeur. Ce sont sels dit M. Bertrand, les trois mines de sel les plus con-

sidérables de l'Europe.

Le sel gemme d'Ethiopie est d'un blanc opaque: Lemery dit qu'on le taille dans ce pays en tablettes longues d'un pied, larges & épaisses de trois pouces, & qu'on s'en sert comme d'une monnoie, dont la valeur équivaut à six sols monnoie de France. On se fert du sel de gemme dans les lieux où il naît, aux mêmes usages que nous employons ici le sel marin; il engraisse les bestiaux & sur-tout les brebis; il sertilise singulièrement les terreins arides & argilleux. L'on fait à Paris & dans tout ce Royaume, un assez grand trasic d'un sel gemme que les Piedmontois ont l'art de retirer par l'évaporation des caux de puits salés. Il est en pains demi transparens: il est employé par les Teinturiers: c'est celui dont on se sert aussi en Médecine. Dans les endroirs où il y a des mines de sel gemme, des ouvriers intelligens en choisssent des morceaux durs & les plus-transparens, pour en faire divers ouvrages, comme des boîtes, des vales, des chandeliers, des croix: on imite avec ce sel naturellement coloré, différens fruits.

Les Naturalistes conviennent assez que c'est au moyen de ce sel, si abondant dans certaines contrées, & dissous par des eaux douces, que se forment les étangs, les sontaines & puits dont l'eau est salée: tels qu'on en remarque en Franche Comté, en Lorraine, en Italie & dans le Palatinat; mais on ne convient pas généralement que l'eau de la mer tire sa salure continuelle des mines de sel

gemme qui rapissent les absmes de l'Océan, ou la surface de la terre. Une des grandes difficultés que quelques Physiciens opposent à ce sentiment : c'est la dissolution totale des montagnes de sel qui doit s'opérer par le laps du sems ; c'est la xhute immense des eaux douces qui se rendant avlaimer y doivent donner une saveur, tantôt plus, tantôs moins salées. Mais on répondra, que si le Créateur forma la mer dans son dégré de saumur acmelle, & que fi l'évaporation des eaux (par le moyen de laquelle elle le dessale toujours), est proportionnée à celle qui tombe en pluie; alors la falure de la mer se trouvera toujours la même qu'à la création; car ce voue les rivieres y charient de fel, sest au plus en quantité proportionnée à ce que l'on en consomme; à ce qui s'en trouve de cristallisé sur les bords de l'Océan. Pour ce qui regarde la dissolution des montagnes, il y a une maxime ou axiome qui dir, que la ou est une matrice de terre saline, soit nitteule; suit de sel matin, soit vitriolique, il y à dans la nature des moyens qui y produisent sonjours des mêmes matieres, & l'expérience le consirme assez. Voyez au mot MBR, les différens endroits où cette espece d'eau à divers dégrés de salure

eaux salées passent; elles déposent du set gemme sous une sorme de gelée blanche; les terres & les pierres qui avoisinent le trajet de ces eaux sont erraines, ont aussi une saveur salée & une pesanteur considérable. Lorsque des pierres mêlées de sel gemme, & détachées de la mine, ont été qualque tems exposées à l'humidité de l'air; elles augmentent tellement de pesanteur spécisque, qu'un morceau de ces pierres, qu'un ouvrier pouvoit aisément porter dans le fond de la mine, ne peut plus être remué

de sa place par un seul homme.

2°. Le Sel Marin ou Sel de cuisine, ou Sel come mun, Sal marinum cibarium. Ce sel dont nous usons journellement dans tous nos alimens, & quelquesois dans les Arts & Métiers, ou pour conserver du poisson & de la viande, &c. s'humeête facilement: il differe un peu du sel gemme; tantôt on le trouve formé sur les bords ou au sonds de la mer, tantôt il est naturellement crystallisé à l'embouchure des sources & sontaines sa-

lées ou au fond des lacs salés; mais il est rare de rencontrer le sele marin tout crystallisé. Celui que nous employons dans la cuisine, est toujours retiré des caux sa-

lées par l'art & de quatre manieres différentes.

1º. Pas la chalous du soleil, cette maniere's exécute au moyen des manais. salans, tels qu'on en voit en diverles contrées de la France, en Bretagne, le long des côtes d'Aunisis ces marais forment un quarré long qu'on a loin d'enduire de glaile pour retenir l'eau falés qu'on y fait entrer dans l'été, parun beauxems, lec & chand, jusqu'à la haurent de demi pied du environ. Cerro eau s'évapore biensôt de laisse une liqueir dans laquelle se trouve un assemblage de crystaux de sel maria qu'on casse avec des pérches mopuis on del repire avec des polles trouces, & on en somme des piles du la quien laisse égontter suit la tenge sechez alors on le transporte dans les Gabelless: Carlot est moins blano que celui que les Languedociens foneaull'enchis dans les Isles Maguelone, on la crystallisation due sel oft des plus réguliere. Les ouvriers de con falines jertent dans les étangs salés des branches de boissignarrangées de maniere à représenter une étoile, une controlle, une crosse, etc. alors le sel se cristallise aut tour de sees matieres de la maniere la plus apréables Moyst le Mémbird sur les Jalines de Peccais, par Ma Montret de la Société Royale de Montpellier, inferé dans les Mémoires de l'Académie des Sciences da Parisiderablinos a some o con

21. Lab seconde imaniere considerà faire névaporer sur le feu dans des grandes chandieres de plomb, jusqu'à scrite pibéau des bacs, des puirs et des foutaines salées, dont quelques ques consiennent, jusqu'à vingt lixres de sel pas voise piaces d'eau, telle est celle de Diense en Lorraine; cette opération se pratique près de Lunebourg & de Harschoung en Allemagne, en Angleterre, & près de Haile, en Gaxel 12on obtient alors un sel blanchatre & assez purs il dendissont savilement dans l'eau: on

l'appelie sel de cuisson

2º Dans les pays où le froid est excessif, comme dans le Nord 3 l'eau de mer qui contient peu de sei, se gele facilement & presque entiérement, excepté la portion de l'eau qui contient le plus de sel marin : on

acheve d'évaporer cette eau en l'exposant à l'air dans des vases: le sel prend alors la forme d'un grouppe de cristaux de sel marin.

4°. Cette derniere méthode consiste à concentrer d'abord l'eau salée par le moyen de l'air seul, ainsi qu'il se pratique aux fameules salines établies à Moutterstat, à Manheim & Durken & à Montmorot en Franche-Comté. dans les bâtimens nommés évaporatoires ou hangars d'évaporation. Pour l'intelligence de cette opération, il faut faire ici l'extrait du Mémoire lu par M. le Marquis de Montalembert à l'Académie des Sciences en 1748, concernant ses observations faites en 1745. L'intention de l'Inventeur des hangars étant de présenter à l'air le plus de surfaces possibles d'eau chargée de sel, il a construit un bâtiment ouvert de toutes parts, & garni dans son intérieur de onze rangées de fagots d'épines à double rang, & il a divisé ces onze rangées en sept parties dans leur longueur, répondantes à autant de réservoits qui font le sol de tout l'édifice : à chaque réservoir est un corps de pompe qui reporte l'eau qui est tombée dans un réservoir supérieur, d'où elle découle sur une autre rangée de fagots, & va se rendre dans un des réservoirs d'en bas, & ainsi successivement jusqu'à la septieme évaporation. Il est aisé de concevoir comment l'eau ainsi coulante le long d'une infinité de branches placées à l'air libre, présente à cet air des surfaces multipliées, par lesquelles elle s'évapore, en laissant la portion qui s'écoule plus chargée de sel, parceque l'air n'enleve que l'eau proprement dite; l'eau restante après les sept opérations est reçue dans un réservoir commun à tous les hangars, & portée à dessécher dans des chaudieres de plomb.

On prétend qu'on peut encore retirer du sel marin de certaines pierres qui ont la propriété phosphorique: on a observé que les pierres qui en contiennent beaucoup, suintent à l'extérieur, & tombent facilement en déliquescence. Le sel marin se trouve aussi dans quelques végétaux, comme dans le Paleopsis, dans la plante appellée Kali ou Soude, &c. on le rencontre encore dans l'urine, & dans le sang des animaux. Ce sel résout promptement la glace, sans diminuer sa fraîcheur; ensin l'acide

du sel marin uni à celui du nitre, est le dissolvant de l'or & de l'étain.

SEL D'EPSOM & D'ÉGRA: voyez à l'article SEL NEUTRE NATUREL.

SEL FOSSILE: voyez Sel Gemme à l'article Sel COMMUN.

SEL GEMME: voyez au mot Sel gommun, ou MARIN.

SEL D'INDE ou PYRAMIDAL, Sal Indum aut Pyramidale, est cette espece de Sel sucré, qu'on trouve sur certaines especes de Fucus.

SEL MARIN: voyez au mot Sel commun.

SEL MURAL ou APHRONATRON : VOYEZ SEL ALKALI.

SEL NEUTRE NATUREL, Sal neutrum. On doit comprendre sous ce nom générique tous les sels naturels dans lesquels il y a un acide quelconque combiné jusqu'au point de laturation avec une base quelconque; tels sont, à l'exception des acides & des alkalis, tous ceux dont nous avons parlé jusqu'à présent, auxquels on peut ajouter les suivans.

On trouve un Sel neutre pur en pyramides creuses, dans la Bothnie orientale, près de Baden, en Suisse. Le Sel de Chaux qui se forme quelquesois contre les parois des souterrains. & dans le fonds de quelques mines, a des propriétés toutes différentes du Sel mural; il est ou blanc ou jaupâtre, d'une saveur amere; il fleurit à l'air: il n'entre point en effervescence avec les acides; mais l'huile de tartre, par défaillance, en précipite une terre

calcaire ou spathique.

Il y a aussi le Sel neutre calcaire, qui, dissous dans de l'eau, & arrosé de la même huile de tartre, laisse précipiter une terre blanchâtre & calcaire qui fait effervescence avec les acides : le Sel d'Epsom, appellé Sel d'Angleterre; ce Sel, qu'on nomme aussi Sel anonyme, est allié avec un Sel neutre calcaire, a une figure prismatique & quadrangulaire: il se dissout facilement dans l'eau. On trouve ce sel à l'embouchure de la fontaine d'Epsom, lieu distant de quinze milles de Londres: il a un goût frais & amer. On s'est assuré que le Sel d'Epsom naturel cst un Sel neutre formé de l'alkali minéral uni avec l'acide vitriolique; par consequent; un Sei de Glauber: mais il est mêlé, comme on l'a dit, avec un Sel neutre calexire. Voyez notre Minéralogie, Tome premier, p. 326.

Le Sel de Seplitz, de Selds-churz qui se Bohs-Me, le Sel d'Egra, de Carlsbad i d'Ester de de Wisbad, sont encore des Sels neutres manuels qui patrissent composés des mêmes principes que le Selubliploen; cependant ils produisent des effets différens i ils entrent en suson à seu, en deviennent transpandes de Indees ils sont d'un goût amer, de verdissent les sointites ibloues végétales.

On distribue dans le Commente un sel à bain marché, qui est artisciel. & qui porte le nomy de tous ces dissérerens Sels neutres. On pous, l'envoir quolquesois d'Angleterre, & communément de Lorraine, sous le nom de Sel d'Epsom: pour cela on se sert de l'esu mere épaisse du Sel marin qui contient du sel de Glauber. & un sel neutre calcaire. On procede aux dissolutions en la maniere usitée. On choiste les plus heaux crystaux de la premiere crystallisation, voità, dit-on, du Sel de Glauber; & ceux de la seconde servitallisation fe vendent aux Drognistes & aux Aponde servitallisation se sel d'Epsom, de Sel de Lorraine on d'Egra, &c. Ceux qui voudroient le procuren de l'eau d'Epsom dans en faire venir exprès, peuvent dispudie une once deux gros de Sel d'Epsom véritable dans une pière d'eau minnérale de certe sontaine : elle purge legesement la pietuite.

SEL DE NITRE: voyez NITRE:

SEL DE PIERRE ou SALPETRE : 200927 NITRE.

SEL DE SEDLITZ: voyez à la suite du mos SEL NEUTRE.

SEMENCES: voyer GRAINES.
SEMENCINES OF SEMEN CONTRA: voyer Pou-

DRE A VERS.

SEMOULE, nom que les Italiens donnent à une sorte de Vermicelli (Vermichel) saite en petits grains, comme de la moutarde, mais de la même part que le Vermicelli, qui est en sorme de petits vermisseaux.

SENAGRUEL: voyez Serpentaire de Virginie.

SENAPOU ou SINAPOU, Astragalus incanus srutelans, venenatus, sloribus purpureis, (Batt.) Plante de la Guyane, dent la racine s'emploie pour enivrer le poisson en sait autant avec le Bois indieur, qui est une espece de géosse liane: Maison rustique de Cayenne.

SÉNE ou SENNÉ, Senna. Pour le monde connoît sous equidad de pentes seuflies seches, en forme de lame, d'un verd urant sur le jaune, d'une odeur de drogue, mais qui n'est pas désignétable, d'un goût un peu acre amer, & qui excite the maistre qui on emploie ordinairement

pour purger.

Cos seuties se tecticillent sur arbrissau que l'on nomme Senté D'AEPRANDRIE, Senne vrientalis; il croît à la hauteur de delle coudées; les riges sont ligneuses, de le partagent en des rameaux plians, d'où sorrent alternativement des queues grêles, d'une palme & plus de longueur, sur les queues grêles naissent allez près les unes des autres, quatre, emq ou six paires de seuilles, nulle seuille impaire ne terminant ces conjugations; ces seuilles sont d'un verd clair.

Les seurs du Senné vichpent en grand nombre au haut des rambaux; elles sont en roses, jaunes, parsemées de veines purpurines. Aux sseurs succedent des gousses plattes, le plus souvent recourbées, composées de deux membranes oblongues, lisses, aplanties, d'un verd brun, au milien desquelles sont mélées sur une même ligne plusieurs graines semblables à des grains de raisins: ce sont ces gousses que s'on nomme follicules de Senné. On cultive cette plante dans la Perse, la Syrie, l'Arabie, d'où on l'apporte en Egypte & à Alexandrie.

On apporte dans le commerce plusieurs sortes de Senné, savoir, celui d'Alexandrie ou de Scyde o 1 de la Palte (ainsi appellée) à cause de l'impôt que le Grand Seigneur a mis sur cette seuille, & celui de Tripoli, dont les seuilles sont moins pointues, & dont les vertus sont insérieures à celles du premier. Le Senné de Moka, dont les seuilles sont grandes, larges, arrondies à leur ex-

uémisé, est encore moins estimé.

Le Senné a une vertu merveilleuse pour purger par bas; & il n'y a aucun purgatif employé plus fréquemment & plus utilement: à peine trouve-t-on aucun remede qui tire, & qui évacue aussi bien les humeurs corrompues, épaisses ou endurcies, & qui leve aussi bien les vieilles obstructions. On reproche aux seuilles de Senné d'occasionner des tranchées; c'est pourquoi on ajoute toujours avec lui quelque sel, tel que le sel végéal, le sel de Glauber, qui divisent & atténuent ses particules résineuses; on lui associe quelquesois les adoucissans & mucilagineux, tels que les Jujubes, la Violette & la Guimauve.

Les follicules donnent moins de tranchées, mais elles purgent plus foiblement. Ce purgatif est contraire dans

les dispositions inflammatoires.

Les Botanistes sont mention d'une espece de Séné sauvage, Emerus. C'est une espece de Colutéa, dissérent de celui dont nous avons parlé sous le nom de Bagnaudier: ses seuilles sont rangées sur une côte, cinq à cinq, quelquesois sept à sept, & souvent neuf à neuf; elles sont moins grandes que celles du Bagnaudier: sa sleur est légumineuse, ressemblant à celle du génest, jaune & odorante; elle est suivie d'une gousse longue, grêle, déliée, presque cylindrique, de couleur obscure, douce au toucher, & d'un mauvais goût: elle croît aux lieux montagneux & sombres, dans les bois, aux pays chauds; ses seuilles sont bien moins laxatives que celles du vrai Senné.

SENEÇON, Senecio, plante qui n'a point d'odeur remarquable, & qui croît par-tout dans les champs, le long des chemins, dans les vignes, dans les jardins, aux endroits sablonneux & exposés au soleil : sa racine est petite, fibrée & blanchâtre: elle pousse une ou plusieurs tiges, hautes d'environ un pied, rondes, cannelées, creuses, rameuses, un peu velucs, revêtues de seuilles oblongues, dentelées, alternes, & d'un verd obscur: aux sommités naissent des sleurs en bouquet, à sleurons jaunes, disposés en étoiles. A ces sleurs, qui durent peu de tems, succedent plusieurs graines ovales, couronnées d'aigrettes longues, qui forment toutes ensemble une tête blanche. Cette plante se reproduit continuellement, & reste verte toute l'année; elle fleurit dans toutes les saisons, même en hiver, & est déja vieille au printems: elle a un gout d'herbe légérement acide; on l'estime

Emolliente, adoucissante & résolutive. En Angleterre, les Maréchaux donnent ce remede aux chevaux vermineux; il convient aussi dans le vomissement & le crachement de sang: son usage ordinaire est d'entrer dans la décoction des lavemens émolliens, dans les cataplasmes, pour amener les rumeurs à la suppuration, pour la goutre, pour les hémorrhoïdes, pour dissiper le lait grumelé dans les mammelles.

SENEKA ou POLIGALA DE VIRGINIE, Polygala Virginiana. On nous envoie sous ce nom une racine ligneuse & odorante, longue de quatre doiges, de la grosseur d'une plume à écrire, tortueuse, rameuse & sibreuse; jaunâtre en dehors, blanchâtre en dedans; d'un goût âcre, un peu amer, & légerement aromatique. Cette racine vivace pousse étant en terre beaucoup de tiges; les unes droites, les autres courbées sur terre; menues, jaunâtres, simples, sans branches, cylindriques, lisses, foibles, & longues d'un pied. Ces tiges sont chargées de feuilles alrernes, longues d'un pouce, lisses, & sans queue. Ces mêmes tiges sont terminées par un petit épi de sleurs clair-semées, entierement semblables à celles du Poligala ordinaire; mais plus petites, alternes, & sans pédicule.

On distingue la racine du Sénéka par une côte membraneuse saillante, qui regne d'un seul côté dans toute sa longueur : on l'estime diaphorétique, diurétique & alexipharmaque: elle résout le sang visqueux, tenace & instammatoire : elle purge quelquesois, & même fait vomir. Les Indiens la regardent comme un spécifique contre le venin du Serpent à sonnettes. En esset, si on emploie ce remede assez sôt, il chasse le venin qui est dans les veines, résout le sang coagulé, dissipe la tumeur, & rétablit le poulx foible & languissant. M. Tennent, Médecin Anglois, qui a demeuré plusieurs années dans la Virginie, voyant que ceux qui avoient été mordus par le Boicininga, ou Serpens à sonnettes, étoient tourmentés de semblables symptomes à ceux de la pleurefie & de la péripneumonie; savoir, de la difficulté de respirer, de la toux, de crachement d'un sang coagulé, qu'ils avoient le poulx fort & fréquent, &c. & que l'on en guérissoit par l'usage du Sénéka, a conclu que ce

même remede pouvoit être utile dans les pleuresses se suivons de poirrine, maladies dans lesquelles on remarque des accidens semblables à ceux dont on vient de parler; se il a réussi heureusement à tirer des portes de la mort plusques personnes attaquées de ces maladies. Voyez la Lettra écrite à l'Académie Royale des Sciences, se Essay on the Pleurysy.

SENEMBI, Voyez Leguana. SENEVE ORDINAIRE. Voyez Moutarde:

SENSITIVE, on HERBE MIMEUSI. Mimosa, est une plante fort curieuse, laquelle croît aux lieux chauds & humides; on la cultive aussi dans les jardins. On en distingue de plusieurs especes, dir M. Tournesort dans ses Institut. Rei Herber. p. 605. La ratiné de la Sensitive ordinaire est perioc; elle pousse plusieurs rigies la plupart rampantes & inclinées vent la terro, changées de seuilles longuettes, lisses, étroites, rangées de câré & d'autre en ordre, auppar paires sur un côsa, se rapprochant l'une de l'autre, quand on los touches, comme si elles avoient du sentiment (se qui a sait appeller cette plante Herbe vive). Des aisselles des senilles sertent des pédicules qui soutiennent chaeune un belieur de saurs faites en goder, incarnates, & fort belles. A chaque seur succède une silique qui rensente ondinaitement des semences oblongues & plates.

Quand on touche les seuilles de la Sensitive, miles se fletrissent aussi-tôt; & quelques momens après qu'on les a quittées, elles reprénnent leur premiere vigueur. Lorsque le Soleil se couche, la plante se sécuir tellement, qu'elle semble se dessécher comme si elle écoir morte; mais au retour du Soleil, elle reprend son état naturel; & plus le Soleil ou le jour est beau, '& plus elle semble reverdir. L'arrivée subite d'un gros nuage la fait comber dans un état de recueillement, que certains Botanistes ont regardé comme une espece de sommetil.

Envain, dit M. Hill, avoit-on chetché la caté de ce phénomene dans la présence ou la privation de la chaleur, dans l'humidité ou la sécheresse; l'air est sujet à trop de vicissitudes, pour produire un mouvement aussi regulier; de sorte que des agens naturels, il ne reste plus qu'à examiner la lumiere. C'est aussi sur elle que

M. Mill fonde l'agglomeration & l'affaissement de quelques plantes: phénomene qui a fait croire à plusieurs Physiciens, que les plantes étoient de véritables animaux: hypothèse trop dénuée de preuves pour nous y arrêter. Mrs de Mairan & Duhamel ont aussi fait des observations particulieres sur les effets de la Sensitive exposée dans une cave, au sortir du grand jour; mais ils l'ont trouvée fort inconstante & très incertaine.

On prétend que les seuilles de la Sensitive étant mâchées, excitent le srachat, moderent la toux, éclaircissent la voix, & adoucissent les douleurs de reins.

M. Garcin, au retour de son voyage des Indes orienrales, donna, à l'Académie de Paris, en 1750, la description du Todda-Waddi, plante ainsi nommée par les Malabares, & qui est une Héliotrope & une Sensitive on Mimose, comme disent les Botanistes, c'est-à-dire, imitatrice des mouvemens animaux. Toutes ses feuilles, disposées ordinairement sur un même plan qui forme une ombelle ou parasol, se tournent du côté du soleil levant ou couchant, & se penchent vers lui, & à midi tout le plan est parallele à l'horison. Cette plante est aussi sensible au toucher que les Sensitives ou Mimoses qui le sont le plus; mais au lieu que toutes les autres ferment leurs seuilles en dessus, c'est-à-dire, élevent les deux moitiés de chaque feuille, pour les appliquer l'une contre l'autre, celle-ci les ferme en dessous; si, lorsqu'elles sont dans seur position ordinaire, ou les éleve un peu avec les doigns pour les regarder de ce côve là, elles se ferment aussi tot malgré qu'on en ait, & eachent ce qu'on vouloit weir. Elles en font autant au coucher du soleil, & il semble qu'elles se préparent à dormir : aussi cette plante est - elle appellée tantôt Chaste & tantôt Dormeufe.

Outre ces noms qui lui conviennent assez, on lui a donné quantité de vertus imaginaires; & il n'étoit guere possible, dit l'Historien de l'Académie, que des peuples ignorans s'en dispensassent.

Cette plante aime les lieux chauds & humides, surtout les bois peu toussus, où se trouve une alternative assez égale de soleil & d'ombset M. Garcin en a reconnu deux especes: il a traité tout ce sujet en excellent Botaniste; mais nous n'en avons dit ici, d'après l'Histoire de l'Académie, 1730, pag. 67, que ce qu'il y a de plus remarquable pour les personnes qui ne sont point Botanistes de profession.

La Sensitive, que les Espagnols appellent Dormidera, est une espece d'Oxis ou de Treffle acide; car les Treffles, les Haricots, & quantité d'autres plantes, sont susceptibles d'affaisser un peubleurs seuilles aux approches de la

nuit.

SEOVASSEU. Espece de Cerf de la Virginie. V.Cert. SEPS. Espece de Lezard que M. Klein met dans la samille des Salamandres. Columna dit qu'il est petit, rond, vivipare, marqué sur le dos de lighes noires paralleles: ses oreilles & ses yeux sont petits; sa queue peu pointue: les deux premiers pieds sont fort proche de la tête; les deux autres sont placés près de l'anus: ses écailles sont de sigure rhomboïde, & son ventre est blanc mêlé d'un peu de bleu: ses narines sont placées à l'extrêmité du museau.

Tous les Auteurs ne conviennent nullement sur la description & les propriétés de cet animal : les uns en font un Serpent, quelques uns un Lezard; & presque tous le décrivent comme un animal très veniment, & dont la marche est tortueuse.

M. Sauvage, dans un Mémoire sur la nature des animaux venimeux, & en particulier de ceux de la France, Ouvrage couronné par l'Académie de Rouen (prix de Physique en 1754) dit que le Seps est un animal fort commun dans le Languedoc, quoique inconnu même aux Savans dans le reste de la France: on le confond aisément avec l'Orvet; mais il en disfere en ce qu'il a, comme les Lezards, quatre pattes avec trois doigts à chacune. Il est inoui, dit il, que personne ait eu lieu de s'en plaindre. Cet Aureur ajouts qu'une poule ayant trouvé un de ces animaux, l'avala apparemment par la tête sans le mâcher: un moment après on vit sortir le Seps par un chemin tout opposé; la poule, qui l'apperçut, l'avala de nouveau, le Seps s'échappa encore par la même route: la poule lassée de ce badinage, le coupa en deux & l'avala pour la troiseme & dernière

sois; ce qui fait voir qu'il n'a rien de nuisible, étant pris intérieurement. Et qui sait, ajoute M. Sauvage, si par la propriété qu'il a de se glisser le long du çanal intestinal, & de le fureter sans causer le moindre mal, il ne produiroit pas dans la passion iliaque un meilleur effer que le vis-argent & les balles de plomb!

SERANCOLIN ou SARANCOLIN. Les Marbriers donnent ce nom à un marbre isabelle, tacheté de rouge, &c. On le tire d'une vallée des Pyrenées, voisine d'un lieu qui se nomme Serancolin. Voyez MARBRE.

SEREN. Serpent marqué de rouge, de brun, & de

blanc, qui se trouve en Sicile. Ruisch.

SEREQUE. Plante qui se nomme Orisel aux Isles Canaries, d'où elle nous parvient. Elle sert pour la teinture; & quoique ses seuilles soient vertes, on l'appelle aussi herbes à jaunir des Canaries, ou petit genet des Canaries.

SERGENT. Les Hollandois donnent ce nom à un poisson des Indes Orientales, que l'on ne prend jamais seul, & qui est toujours accompagné de quelques autres poissons à qui il fert de guide. Ruisch dit qu'il a le corpspresque rond & cannelé; une couleur fauve dans le milieu; la tête & la queue bleues; trois aiguillons dont il est armé sur le dos, & une espece de pique qui va du côté de la queue.

SERIN, Passer Canarius, aut Avicula sacharina: petit oiseau qui a le bec court, jaune sous la gorge, estimé pour son chant, & auquel on apprend à parler & à siffler des airs entiers: il y a le Serin commun, & le Se-

rin de Canarie.

1°. Le Serin commun, est semblable au Tarin, mais un peu plus gros: il a le champ de son plumage jaune & verd. On voit au mâle une tache sur la tête, beaucoup plus noire que celle qu'a la semelle; son corps est aussi plus jaunâtre. Cette sorte de Serin n'est point si sauvage que le Chardonneret: il ne se bat jamais avec les autres oiseaux, il vole en troupes: on en prend en automne. Quand les premiers froids se sont sentir, & que les premieres neiges arrivent, il quitte les montagnes, vient dans les plaines, se cache dans les bois épais, où il sait son nid, & s'en retire tout l'été; il sait quatre

ou cinq censs. Cet oileau vit de navette & d'autres se-mences.

On voit quantité de ces Serins en Hongrie: ils sont de passage, & viennent tous les trois ans en grande abondance, mais non en si grande quantité, en Provence, en Italie, & dans les pays chauds: il y en a qui passent en Angleterre, & cela, suivant les vents qui les y amenent. On éleve cet oiseau en cage, il chante fort agréablement.

2°. Le Serin de Canaries, est venu en Europe des Isses Fortunées ou Canaries, situées dans la Mer Atlantique, sur la gauche de la Mauritanie, & il est fort commun parmi nous: on l'éleve en cage, où il fait son nid, & pond trois à quatre œufs. Ce Serin varie par les couleurs; il est de la même grandeur que la Mésange ordinaire: il a le bec petit, blanc, épais à la base, & qui finit en pointe aiguë: toutes les plumes des ailes, de la queue & du corps tirent sur le verd; il y en a quelques-unes blanches, & disféremment bigarrées de jaune. Le mâle a les plumes de la poitrine, du ventre, & du dessus de la tête, près du bec, plus jaunes que ne sont celles de la femelle. On fait un grand cas de ceux qui ont le corps le plus menu, & la queue la plus longue.

Ces oiseaux ont la voix douce & perçante, ils la soutiennent long-tems sans perdre haleine; ils peuvent la baisser & l'élever de tems en tems, par différentes insléxions, avec lesquelles ils sont une mélodie sort agréable. Albin enseigne la maniere de les élever & d'en avoir soin. Cet oiseau est d'un tempéramment très chaud: il vit pour l'ordinaire dix-huit à vingt ans, pourvu qu'on en ait soin. On le nourrit de chenevi, de millet & de navette: si on lui change sa nourriture, il tombe aisément malade. La plante appellée Mouron le réjouit

beaucoup, & le maintient en santé

M. Hervieux, qui a fait un Traité des Serins de Canaries, contenant la maniere de les élever, & de les apparier pour avoir de belles races, a donné aussi des remarques sur les signes & les causes de leurs maladies, & plusieurs secrets pour les guérir; nous y renvoyons le Lecteur.

Les Chardonnerers s'accouplent avec les Serins de Canaries, point; c'est comme le Mulet sorti d'un Ane & d'une Ca-

vale, mais qui ne produit pas.

Ains on appelle Sering-mules, les oiseaux qui proviennent de l'accouplement d'un Serin avec un autre oiseau. Il serouve des Serins bâtards, qui sont issus des naturels des Canaries; ils viennent de l'Isle d'Elbe: ceux-la sont plus apros, & sont sujets à un tournoiement de tête, comme s'ils étoient sous. L'Isle d'Elbe n'en a été peuplée, qu'à l'occasion d'un vaisseau parti des Canaries pour l'Europe ; & qui, surpris par une tempête, sur brisé contre les écusis-de cette Isle; il étoit chargé de quantité de ces oiseaux, qui, se sauvant des débris du Nayire, se jaureure dans l'Isle, où la race s'est toujours conservée s'ils sont plus jaunes par le dessous du bec que les naturels des Canaries, Les mâles de ces Serins bâtards oat les pieds pairs.

Les Series d'Allemagne passent pour être les meilleurs de tous, & surpassent les Series des Canaries par leur beauté, & par leur chant. Ces premiers ne sont jamais sujets à margisser, leur grande vigueur. & la longueur de leur pamage, étant un obstacle à ce qu'ils déviennent gras. Ou les éleve dans des cages ou dans des chambres préparées, & exposées au Levant. Ces oissant couveat trois, sois l'appée, depuis Avril jusqu'en Août.

Kolbe dit qu'on trouve, dans les campagnes du Cap de Bonne-Espérance, une espece de Serin; c'est le Serin nus de Heustin: son samage, quoique fort agréable, ne plait pas aux Européens du Cap; les Habitans du pays les tuent, & on les mange comme les autres oiseaux. Rai fait mention d'especes de Serins de la Jamaique. Barrere dit qu'il y en a plusieurs especes dans l'Isle de Cayenne: le premier n'a rien d'agréable par son chant, mais il est remarquable par la beauté de son plumage, qui est violet & approchant de la couleur d'améthyste; les plumes les plus proches de la tête, sont d'un jaune doré: la se-conde espece, est le Serin commun.

SERINGAT, Syringa. Le Seringat est un arbrisseau; dont il y a r!usicurs especes; le Seringat à fleurs blanches simples, & celui à fleurs doubles, dont l'odeur ap-

H. N. Tome V.

proche de celle de la fleur d'orange. Une autre espece se fait semanquer par ses seuilles panachées de jaune; & co-lui de la Caroline, par ses grandes sleurs blanches.

Lasseur de Seringat paroît en Mai & Juin: elle est d'une seule piece, & divisée en quatre parties; elle naît disposée en épis courts aux sommets des branches: aux fleurs succède une capsule ronde, divisée en quatre loges, qui contiennent des semences menues & longuettes; les fruits sont d'abord verdâtres, puis noirâtres dans leur maturité: les seuilles du Seringat sont simples, assez grandes, dentelées par les boids, & opposées sur les branches; étant écrasées, elles ont une odeur de annombre.

Ces arbrisseaux ne sont point délicats sur la nature du terrein; leurs seurs sont un bel esset, & répandent une odeux agréable dans ses bosquets au mois de Mai. On retire de leurs seurs une eau odorante, très agréable.

On donne aussi le nom de Syringa au Lilas: voyez

ce mot,

Le mot Syringa fignisse cannoniere ou sarbacane, parceque les rameaux des tuyaux de ces plantes étant vuidés de la moëlle qu'ils contiennent, on en peut faire des tuyaux ou de petites seringues. Le surnom de Philadelphus, qui signisse bon frere, convient, dit Jonston, à cet arbrisseau, parceque ses branches s'entre-lassent.

SERMONTAINE, ou SESELI DE MONTAGNE:

soyez Liveche.

.. SERPENT, Serpens, nom donné aux animaux reptiles, qui rampent, & ne marchent pas parcequ'ils man-

quent de pieds.

Sébu nous a donné une ample & rithe collection de Serpens & de Coulenvres, connus dans les différentes parties du monde; mais elle est sans ordre & sans méthode. M. Linnæus a établi six genres différens de Serpens, d'après ceux qu'il a eu occasion d'examiner.

levre supérieure élevée, deux filets & point de queue; sel est le Serpent aveugle ou Cécile, nominé aussi An-

woye,

2°. Ceux qui ont des anneaux sont autour du corps &

de la queue; tel est l'Amphisbène ou double Marcheur; qui a deux cens anneaux autour de l'abdomen, & trente autour de la queue; on l'appelle aussi Serpent à deux tentes, parcequ'il a le bout de la queue de la même gros-

seur que la tête.

3º. Ceux qui sont couverts d'écailles à l'abdomen & sur la queue; tel est le Serpent Ormissao des Suédois; qui a cent trente-cinq écailles à l'abdomen, & autant à la queue; tel est encore un Scytale, qui a deux cens quarante écailles autour de l'abdomen, & treize à la

ducae.

4°. Ceux qui ont l'abdomen couvert de bandes cireulaires, & des écailles dessous la queue; telle est la Couleuvre, qui a deux cens cinquante bandes écailleufes à l'abdomen, & trente cinq écailles à la queue; le Cencoale: tels sont aussi le Pétola, le Naia de l'Iste de Ceylan, qui, selon M. Linnaus, est le plus veniment de tous les Serpens: le Serpent couronné des Indes, où Serpent à lunettes; les différentes especes de Cobru; le Serpent Esculape du Bresil, dont parle Séba, & qui est le Panama de l'Amérique, nommé aussi Argosi; ensing les différentes especes de Viperes.

ceux qui ont à l'abdomen & sur la queue des bandes écailleuses, la tête couverte de petites écailles, & la queue sans appendices : rel est le Boignaeu; le Confitristor de Kæmpser, qui est le Javelot ou l'Acontius; le Serpent stupide de Nieremberg; le Pimberoch de

Sébá.

6°. Ensin, ceux qui ont des bandes étailleuses à la queue; & au bout de la queue, des especes de sommettes, qui sont composées d'écailles : tel est le Boicininge, & le grand Serpent venimeux de la Virginie : les Indes Orientales, l'Afriqué, le Mexique, le Bress, & plusieurs autres Pays, sournissent un très grand nombre de ces Serpens à sonnettes.

Il convient à présent de rapporter en abrègé, de que les Anciens & les Modernes ont dit des Serpens en génétal, à l'exception des fables. Nous exposerons, sous le même coup d'œil, quelques especes de ces Reptiles; de différentes Contrées du monde habité; les épitels varient, soit par la couleur, soit par la grandeur; soit par la con-

Qij

Étant venimeux & les autres sans venin; & pour ne pas répéter ce que nous avons dit de ceux dont nous avons parlé dans la suite de cet Ouvrage, nous ne serons mention ici que de ceux qui n'ont point de noms particuliers. Nous rapporterons aussi quelques Observations du Docteur Derrham sur les Serpens, leurs propriétés en Médecine, l'usage que l'on fait en Amérique de leur graisse, de leur pierre, &c.

Description des Serpens.

Les Serpens ont les uns la tête petite, les autres l'ont grosse, ou large ou étroite; les uns l'ont blanche ou noire, d'autres marbrée & tiquetée de jaune : il y en a qui tournent si promptement la tête d'un côté & d'autre. qu'ils paroissent, quand on les regarde, en avoir deux: leurs oreilles, s'ils en ont, ne paroissent point; ce sont des trous, dit Pline, par où ils entendent. Ils n'ont point de narines, dit l'Auteur du Dictionaire des Animaux: ils ont les yeux très durs, & ne remuent pas la paupiere supérieure, ils ne clignent qu'avec l'inférieure. Ils n'ont pas tous, les yeux de la même grandeur, ceux de Lybie les ont ordinairement grands, & d'autres les ont aufli petits que ceux des Sauterelles: plusieurs ont la gueule très grande, d'autres l'ont petite; leurs dents sont en maniere de peignes : c'est une espece d'écorce, qui leur sen de peau, & dont ils se dépouillent : quelques uns ont des crêtes sur la tête: la queue est différente, selon les especes de Serpens: leur langue est petite, longue, de couleur noire, fourchue à l'extrêmité; quelques uns disent qu'elle est couverte d'un poil très fin.

Comme ces animaux lancent leur langue avec une extrême célérité, cela a fait croire à quelques-uns, que leur langue est à trois pointes, ou qu'ils tirent trois langues à la fois. On trouve sous la langue de quelques-uns, une petite peau, qui, comme une petite vesse, couvre leurs dents, & dans laquelle est le venin, qu'ils

communiquent aussi-tôt que la morsure est faite

Le cœur des Serpens est long & petit; il tient à la gran-

ent des poumons simples, sibreux, très longs, songueux & proche du cœur: ils ont un ventricule étroit & allongé; des entrailles très petites, mais sort longues; le siel abondant & noir.

Les Serpens n'ont que peu ou point de testicules, à cause de la longueur de leur corps ; mais des conduits par où s'écoule la matiere séminale. N'ayant point de mammelles, ils n'ont point de lait, tout est contenu dans les œufs qu'ils rendent, ou qui éclosent dans leur intérieur: on leur compte trente côtes. On peut remarquer, dit Dherham, une justesse presque géométrique dans les mouvemens sinueux que les Serpens sont en rampant: les écailles annulaires qui les aident dans cette action, sont d'une structure très singuliere; sur le ventre elles sont situées en travers, & dans un ordre contraire à celles du dos & du reste du corps; & non-seulement depuis la tête jusqu'à la queue, chaque écaille supérieure déborde sur l'inférieure, mais les bords sortent en dehors, tellement que chaque écaille étant tirée en arriere, ou dressée en quelque maniere par son muscle, le bord extérieur s'éloigne un peu du corps, & sert comme de pied pour l'appuyer sur la terre, & pour le faire avancer & faciliter ainsi son mouvement. Il est aisé de découvrir cette structure dans la dépouille, ou sur le ventre d'un Serpent quel qu'il soir. Mais il y a une autre méchanique admirable; c'est que chaque écaille a son muscle particulier, dont une extrêmité est attachée. au milieu de l'écaille, & l'autre au bord supérieur de l'écaille suivante. Le Docteur Tyson a découvert cette méchanique dans le Serpent à collier.

Les Serpens se nourrissent d'herbes, de chenilles, de cloportes: ils peuvent être long-tems sans manger, pour-vu qu'ils n'éprouvent pas trop de froid. Quand ils mangent des oiseaux, ils en vomissent les os & les plumes: ils aiment beaucoup le vin, le lait, l'eau & les jaunes

d'œufs.

Ainsi les Serpens, soit vivipares, soit ovipares, sont du nombre des animaux qui transpirent peu & digerent très lentement; c'est pourquoi ils peuvent vivre huit mois, & même un an, détenus sans nourriture dans des barils aérés: ils y copulent, & sont des petits qui gran-

Q iij

dissent. L'on peut cependant présumer qu'ils avalent quelques Choportes, des Fourmis, des Scarabées, des Araignées, & autres insectes, qui se rencontrent dans les maisons. Ces Reptiles s'en nourrissent alors de la même maniere qu'ils font, lorsqu'ils couvent leurs œufs ou leurs Serpentaux dans les bois 3 il leur suffit d'ouvrir la gueuke, & il y a toujours un certain nombre d'insectes errans qui s'y précipitent. Mais ce qu'il y a de fingulier, s'est que les Serpens avalent des morceaux, ou des animaux, d'un volume plus gros qu'eux. Quelle distension ne doit-il pas se faire dans leur cesophage! On a plusieurs preuves de la lenteur de la digestion des Serpens: combien de fois n'a-t-on pas vu des Grenouilles, des Souris, des Scarabées, &c. peu endommagés dans l'eftomac de ces animaux, quoiquavalés un mois auparavant? M. de Chanvalon, Auteur du Voyage à la Marzinique, rapporte qu'ayant ouvert un Serpent, trois mois après qu'il avoit avalé un poulet, & sans qu'il eût voulu prendre d'autre nourriture pendant cet intervalle, il trouva que cer oiseau n'étoit pas, à beaucoup près, digéré: il n'avoit pas perdu fa forme, & les plumes tenoiens encore à sa chair. Tout ceei explique pourquoi les Serpens en général peuvent supporter la faim si long-tems. Cette même observation, paroît aush expliquer comment les Negres découvrent, par l'odorat, un Serpent qu'ils ne voient point. Ces animaux se décelent par une odeur douceâtre, qui affadit le cœur & souleve l'estomac, quand on passe près de l'endroit où ils sont cachés. Cette odeur seroit-elle occasionnée par cette lente digestion?

Quant à la génération des Serpens, il est constant que ces animaux s'accouplent, & ne paroissent dans cette situation qu'un Serpent à deux têtes: ils enfouissent leurs œuss, qui l'année suivante produisent chacun un Serpent; ainsi l'on doit regarder toutes les autres générations des Serpens, rapportées par les Aureurs, comme fabuleuses. Nous le répétons, ils ne naissent que par le concours des deux sexes: il y en a, telle que la Vipere, qui rendent leurs petits tous vivans. Les uns rendent des excremens puants; d'autres dans les Indes, entre Calecut & Cranganor, en sont dont s'odeur est suave & comme musquée.

La voix des Serpens est un selement. Ces animaux sont en général canemis de l'homme, des quadrupedes, des oiseaux, même des animaux qui n'ont point de sang, et de prasque toutes les plantes sortes: les Paons les éponvanteix par leurs cris; les Cicognes en Thesalie les tuent; les Oiseaux de proie, les Ibis d'Egypre, les Vautours, etc. les dévorent : enfin, ils craignent les Hyron-

delies, les Cogs & les Poules.

Ces animaux aiment beautoup à ôtre ensemble. On les trouve dans les cavernes par pelotons : on n'en trouve point dans les lieux où los hommes marchent d'ordinaire. La grande quantité que l'on en trouva à la Martinique, fat un des plus grands obstacles que l'on eur à vaincre pour l'établissement de cette Colonie. Le nombre de Serpens venimeux y est beaucoup diminué, parcequ'on les détruit à mesure que l'on défriche les bois : mais leur fécondation oft trop considérable pour esperer de les y détruire entiérement. M. de Chanvalon, die en avoir trouvé plus de trente dans le corps d'une femelle vivipare, qui en avoit déja mis pluseurs au jour. Ces animaux se cachene pendant les quatre mois les plus froids de l'année, & ils no mangent rien pendant ce tems-là. Dans les chaleurs de la canicule, ils ne sont jamais en repos. Au printeme ils-se dépouilleme de seur peau, ils commencent par la téte, & cela oft fair dans l'espace d'un jour. Ils vivent fort long tems, soit parcequ'ils quittent leur peau, loir parcequ'ils mangent peu. en comparsison des autres animaux. Les 9erpens dorment les yeux ouvers.

Le venin des Serpens est dangereux tant l'hiver que l'été: ils sont plus à craindre quand ils ont quitté seur peau, & qu'ils sont irrités ou affamés: leur venin est plus ou moins redoutable. Il y en a dont l'haleine est si puante, qu'elle tue les animaux qu'elle atteint : mais se plus grand nombre des Serpens venimeux, ne font du mai qu'en mordant; alors la liqueur venimeuse distile; d'une ou de plusieurs de leurs dents, dans la plaie qu'ils cot faite; puis le venin, mêlé avec le sang, agit, suivant sa nature, plus ou moins promptement: l'on en meust au bout de quelques instans, ou en peu d'heures, ou au bout d'un ou plusieurs jours après. En pareilles cir-

. Q iv

constances; le malade tombe en désaillance; la plais est douloureuse, elle change de couleur, elle devient rouge, sivide, noire, & le malade est tout en seu; enfin, I'on meurt, si l'on n'est secouru promptement. Comme le venin des Serpens est plus ou moins actif, & qu'il agic souvent différemment, l'on doit nécessairement y opposer des remedes d'une espece différente; c'est ce que nous avons eu soin de décrire, en parlant des dissérens Serpens venimeux, lorsque les remedes nous ont été. connus: mais ce qui est singulier, c'est que si la personne mordue par un Serpent vient à être mouillée par la pluie, ou en traversant quelque riviere, avant le traitement du mal, la plaie devient alors presque incurable, ou il reste des douleurs pour toute la vie, qui se renouvellent dans les tems humides. Ce fait, s'il est yrai, mérite quelque attention.

Quoique les Serpens soient généralement réputés venimeux au point, que bien des personnes tremblent d'effroi à l'aspect de la Couleuvre vulgaire, ou ne peuvent manger d'anguille, à cause de sa figure analogue avec celle des Serpens, cependant il y a des Pays où l'on mange volontiers de ceux dont la chair

n'est pas réputée malfaisance.

Tout sert, dans un Serpent, pour la médecine, tête, vertebres, queue, tronçons, graisse, &c.; mais dans la plupart on rejette la tête, la queue & les entrailles après les avoir écorchés. Ceux dont on tire le plus de secours, sont l'Acontias, l'Esculape, qui a une odeur musquée, l'Aspic, l'Orvet, la Vipere & le Serpent à collier: on s'en sert pour faire suer, pour l'épilepsie, la lepre, les dartres, les maladies vénériennes, la paralysie, la peste, la phthysie, la goutte, les morsures des Serpens, & bien d'autres maladies, sur-tout dans celles où il s'agit de putisser le sang d'un levain étranger, exciter une douce transpiration, réparer les forces affoiblies, & remédier à la stérilité: on en fait des bouillons au bain marie, dans un vaissean bien clos.

Les vertebres sont estimées absorbantes & diurétiques. Quant à l'usage extérieur du Serpent, on emploie en médecine sa graisse & sa dépouille. Sa graisse, en siniment, ramollit les tumeurs scrophuleuses, guérit la rougeur des yeux, dissipe les taches de la peau, aiguise la vûe, & appaise les douleurs de la goutte: c'est un bon spécifique pour guérir les rhumatismes, les contractions & foulures de nerfs, & la sciatique; pour les douleurs d'oreilles, la chûte des cheveux; pour les hémorrhoides & la fistule. Cette graisse se trouve dans le corps du Serpent, attachée au dessous & des deux côtés des vertebres: elle est divisée en deux lobes: on la fait fondre, ou au foleil, ou sur le feu, & on la verse dans un vase qu'on a soin de boucher: elle est jaune quand on la tire du corps de la bête; elle devient plus blanche lorsqu'elle est fondue & figée; elle n'a aucun mauvais goût ni odeur: on s'en sert en frictions. A l'égard des pierres de Serpons, ou de Cobra, ou de Melinde, que les Matelots & Soldats Portugais rapportent à leur retour de Mozambique, voyez au mot PIERRE DE SERPENS.

La différence est grande entre les Serpens: il y en a de petits & de grands; & leurs variétés viennent aussi des lieux qu'ils habitent, de la couleur qu'ils portent, de leur odeur, de leur regard, & du mal qu'ils peuvent faire. Les mâles sont plus gros que les femelles. Les Serpens sont de deux différentes sortes, c'est-à-dire aquatiques & terresttes: quelques uns de ceux-ci vivent dans les montagnes, les autres dans les plaines : ceux-ci dans les chenaies; ceux-là dans les antres, proche des hêtres & des coudriers: ou connoît aussi des Serpens amphibies. Belon dit qu'il y a une sorte de Serpent en Thessalie que les habitans ont en grande yénération. Dans l'Inde il y en a de si énormément grands, qu'ils domptent des cerfs, & même des taureaux pour les manger: quand ils veulent attaquer ces animaux, ils s'entorthlent autour d'eux si étroitement qu'ils les étouffent; & si la proie leur résiste, asors le Serpent qui se tient ordinairement pour cela près d'un arbre, s'y attache avec sa queue, & acquérant par-là de nouvelles forces, il redouble d'efforts, & parvient à suffoquer l'animal qu'il attaque: il le saisit en même - tems aux narines avec les dents, & non-seulement il lui infercepte ainsi la respiration, mais les plaies prosondes qu'il lui fait par les morsures occasionnent une grande effusion de

sang: il tue de cette façon les plus gros animeux.

Les Serpens ont le gosser étroir, mais susceptible d'une grande dilatation; ils se gorgent de leur proie, au point d'en périr; les habitans, les villageois & les chasseurs, fort avides de la chair de ces animaux, vont les attaquer, lorsqu'ils sont ainsi replets, & ils les assomment ou les étranglent sans danger, car à peine peuvent-ils remuer.

Dans la Numidie il meurt tous les ans beaucoup de personnes de la morsure des Serpens: les Afriquains sont, en divers pays, tous guêtrés ou bottés pour éviter leur morsure: on en voit beaucoup dans toutes les Indes. Dans quelques contrées septentrionales, les campagnes & les forêts en sont remplies. Dans la Lombardie on en voit qui se plaisent beaucoup dans les chaumieres, les étables des brebis, les cavernes, les prés, les bois taillis, & autour des arbres. Ruisch, sur la foi de Kirker, dans son Hist. nauer. des Serpens, dit qu'il y a une caverne située entre Brazza, Isle de la mer Adriatique, & Rome, toute remplie de Serpens, & que les ladres, les lepreux, les paralytiques, les goutteux qui entrent dans cette caverne, reçoivent leur guérison de la chaleur qu'ils y ressentent, & qui les fait suer. Cet Auteur assure ce fait, & dit avoir visité cette caverne.

Maintenant il nous reste à citer les Serpens des disférens pays, sur-tout ceux qui n'ont point de noms par-

ticuliers, comme il a été dit plus haut.

1°. SERPENS D'AFRIQUE. Outre les Serpens du Cap de Bonne-Espérance, de Guinée & de la Negritie, dont nous parlerons ci-après, Seba donne la description de quelques autres especes de Serpens d'Afrique. Le premier est jaune, & se cache ordinairement sous les Jacinthes: le second est cerclé d'anneaux bleus, joliment parsemés de blanc: le troisieme est jaunâtre & petit, tiqueté de roux: le quatrieme est à bandes annulaires rouges & blanches: le cinquieme est un Serpent de couleur d'or, & a le front blanc: le sixieme est d'un bleu céleste mêlé de violet. Le même Auteur cite aussi deux Serpenteaux d'Afrique d'un rouge vermeil, tiquetés de brun, & qui vivent de petits rats.

La Floride qui sont si bien munia d'asses, qu'ils peuvent s'élever de terre & voler Vesputius, Voyageur Amériquain, assure qu'il a aussi trouvé des Pécheurs Indiens qui mangeoient de ces Serpens asses, enits sur le gril, se dit qu'il en a vu dans des cabanes liés par les pieds & par le cel pour qu'ils ne sissant de mal às personne. Ce récit nous fait regarder cette sorte de Serpens asses comme une espece de Lezard. Attus rapporte, d'après ce que lui ont dit les Negres, qu'on voit à la côte d'or des Serpens asses qui ont la queue fort longue, & les dents assez tranchantes pour dévorer les bestiaux: leur couleur est un mêlange de bleu & de verd: ils passent dans l'esprit des Negres pour autant de Fétiches.

3º SERPENS D'AMBOINE: Seba en décrit dix especes: le premiet a les écailles d'un rouge coralin sur une peau blanche: le second a la peau tigrée, excepté le capuchon de la tête; ce Serpent se nourrit de chenilles: le troisieme est orné de seize bandes de couleur de corail, placées sur le dos; on diroit une chaîne de commu: ce Serpent avale des lezards presqu'aussi gros que lui, en les suçans avec violence: ses mâchoires semblent dissoquées pendant cette déglutition, & le Sempent en seroit suffoqué si la machée artere, qui ost bruée, antérieurement dans la gueule, ne laissoit un passage libre à l'entrée & à la sortie de l'air. Le quatriente est d'un bleu pâle, moucheté de points noirs rangés. deux à deux avec ordre : le cinquiense est orné de demianneaux rouges; ses petites écailles sont d'un verd de mer, ce qui forme une belle marbrure: le sixieme est d'un rouge orangé: le septieme est d'un cendré jaune » il se ramasse en replis tormeux pour attraper des chenilles: le huitieme est revêtu d'écailles semblables à l'écorce du chêne; on l'appelle Serpent à écailles de Toeeue; il peut soueurer, tourner & replier sa queue en tous sens, selon sa fantaisse: le neuvierne a la tête d'un rouge vermeil & orangé, le reste de la peau est roussaire: le dixieme enfin est un Serpent marin, couronné sur la tête d'une plaque noire; il a près de la mâchoire deux perits aîlerons hérissés de poils; son don est jaunâtre, tiqueté de brun; son venue est d'un bleu sale mélé de jaune. Seba dit que ces sortes de Serpens sont amphibies, vivant également sur terre & dans l'eau.

4°. SERPENS D'AMÉRIQUE. Indépendamment de quelques autres Serpens d'Amérique dont nous ferons mention ci-après, & qui sont désignés par des épithetes particulieres, Seba donne la notice de neuf Serpens

de ce pays.

Le premier est fort recherché des curieux, & en grande vénération chez les Amériquains: sa queue est fort dure, serme, courte, pointue, & ramassée par la situation des vertebres: il a la tête d'un chien, la couleur des écailles grisatre, riquetée de noir en forme d'yeux, qui ont des

points châtains.

La seconde espece est d'un beau vermillon: la troisieme est tachetée d'une maniere singuliere; ses écailles sont en rhomboïde, formant des chaînons d'un jaune foncé, tiqueté de noir: ce Serpent aime beaucoup à s'entortiller autour du bois saint, dit Gayac; il fait sa demeure sur les arbres, ou dans des creux d'arbres; il ne fait aucun mal à l'homme : il se nourrit des animaux qu'il peut attraper, & particulierement des Armadilles. Les Indiens ne voyagent jamais sans avoir un de ces Serpens. La quatrieme espece est d'un gris marbré. La cinquieme est appellée par Seba le Chef-d'œuvre de la nature, à cause de ses bandelettes noires, tricotées & sursemées de petits points rougeâtres: le fixieme rampe de la tête & de la queue; ses écailles sont plombées & à demi anneaux : le septieme est assez gros; ses yeux sont petits, & désendus comme par un voile; tout le corps, excepté la tête, semble être formé d'anneaux minces, & barré d'écailles de diverses couleurs: le huitieme est orné de bandelettes en forme de chaînons d'un bleu mourant, traversées d'une bande d'un rouge foncé; sa tête est en parrie rouge & en partie bleue: le neuvieme est marbré de blanc, de brun & de jaune.

On trouve dans le second Thesaurus de Seba la description de vingt-cinq autres Serpens, connus seulement sous le nom de Serpens d'Amérique, entre lesquels on distingue beaucoup de mangeurs de rats. Le Pere Labat marque en avoir tué soixante quatorze qui étoient contenus dans six œnss; si ce fait est vrai; il prouve que ces animaux multiplient étrangement en Amérique, & qu'ils couvriroient le pays, ou le rendroient inhabitable s'ils ne se détruisoient pas les uns & les autres. Les Couleuvres, qu'on appelle simplement Conresses à la Martinique, & qui ne sont point des Serpens venimeux, leur font une rude guerre, & en dévotent autant qu'elles en peuvent attraper : les hommes ne leur donnnent gueres de quartier; & les fourmis en font mourir un très grand nombre, en leur mangeant

les yeux.

5°. SERPENS DES ANTILLES; il y en a de trois sortes qui sont rarement dangereux: le premier a deux pieds de longueur, & est de la grosseur du pouce. Ces Serpens fuient devant les hommes; & les habitans du pays marchent nuds pieds dessus sans qu'ils leur fassent aucun mal; ils les prennent aussi dans leurs mains sans courir aucun danger d'être mordus. Le second est jaune & noir; il est long d'un demi pied, & son regard est affreux; il habite les lieux montagneux, pierreux & arides: on se sert de sa peau pour faire des baudriers qui sont parfaitement beaux : les derniers sont tous noirs, beaucoup plus gros & plus longs que les deux précédens: ils poursuivent opiniâtrement ceux qui les attaquent: ils vivent de petits lezards, de petits oiseaux, de ravers & de grenouilles.

6°. SERPENS D'ARABIE. Seba en cite de quatre différentes sortes : le premier est brun, flambé de noir: le second est moucheté d'yeur noirs sur un fond bleu: cet animal est d'une grande beauté, tant par la variété de ses belles couleurs, que par sa madrure en. zig-zag: le troisieme est d'un blen céladon, tiqueté de noir & de verd: sa queue est obuse: il a sur la nuque du col deux grandes taches rouges: la gueule est munie de dents fort affilées. Le quatrieme est marqué de ra-

ches dorées en forme de chaînons.

7°. SERPENT D'ARMENIE. Sa peau est grivelée

comme le plumage de la perdrix. 8°. SERPENT DES BERBICHES. Sa peau est d'un rouge de vermillon: son corps et orné de bandes roue. ges, sursemées de taches blanchitres,

9°. SERPENS DU BRESIL. Sebu en cite cinq elpeces. Le premier est olivaire & tiqueté de noir : son eorps est grele, & sa queue pointue: il se nourrit d'oiseaux: le second a la rête d'un chien; il est d'un cendré coupé de jaune; il a deplus, une bande bai-brune qui serpente tout le long du dos: le troisieme est peint de noir & de blanc, de rouge & de jonquille; les yeux font étincelans, son col est nud; il a les dents petites & la queue pointue. Le quarrieme est de couleur de porphyre; il a la tête darge, & l'aspect fort sarouche: ce Serpent est très rare. Le cinquieme est d'une extrême beauté, & magnifiquement paré: il est nuancé de touge, d'orangé, de noit & de réseaux blancs, avec des flammes d'un bai-brun qui forment une parure des plus riches: ce reptile a sur la tête une tache noirâtre en forme de flèche; ses dents sont recourbées en artiere.
10°. SERPENT DU CAP, nommé en Portugais

Capo de Tiburon: ses écailles sont amples, variées de blanc, de brun & de noir, sursemées de belles taches qui s'étendent par ondes flambées de couleur de feuille morte: si quelque perit oiseau se présente à sa vûe, it ne manque guere d'en faire sa proie, & il le surprend

finement pendant qu'il est occupé à chanter.

Selon Kolbe, ce Serpent a un pied & demi de long, & la grosseur d'un doigt, la tête blanche, le dos rouge, tiqueté de brun: on en trouve dans le chaume qui couvre les maisons des Colonies; c'est-là qu'ils déposent leurs œufs, & qu'ils élevent leurs petits: il s'en trouve aussi de très petits: d'autres habitent dans les rochers; d'autres sur les arbres: de loin on prendroit ceux-ci pour une branche d'arbre: quand on en approche de trop près, sans les voir, ils tâchent de blesset au visage, puis ils se retirent: ils sont assez lents à marcher. On voit encore d'autres Serpens au Cap, tels que le Serpent glissant, le Cobra & l'Esculape: voyez ces mots.

12°. SERPENS DE L'ISLE DE CAYENNE. Barrere en cite de dix especes. Le premier est un Double marcheur ou Amphisbene: le second est le Serpent à grelots ou à sonnettes, dont mus avons parlé au mot Boics.

pieces que le Serpent a d'années: quot annos Serpens, tot habet partes crepitaculum hoc: c'est le propre de ce Serpent, quand il mord, de s'engourdit & de rester sur la place. Le troisieme est le Boiguacu des Bresiliens, & l'Ikiriou des Cayennois: le quatrieme est le Serpent Hérisson: il a cinq ou six pieds de long; sa morsure est mortelle: le cinquieme est le Caninana, voyez ce mot: le sixieme est un petit Serpent jaune, à bandes annulaires: le septieme est un grand Serpent varié de rouge, de blanc & de noir: le huitieme est l'Araouai des Cayennois: le neuvieme est un petit Serpent rouge, & le dixieme une espece de petit Aspic tacheté de

rouge, de blanc & de noir.

13°. SERPENS DE L'ISLE DE CEYLAN: Seba en cite dix huit especes, entre lesquelles on en distingue quelques-uns dont la robe est richement parée, sur-tout celui que l'on appelle Carowalo, qui est tout stambé; il ne fort des vieilles mazures que pour attaquer les mouches, les éscargots & autres insectes: la sixieme espece est si brillante, qu'elle semble étinceler par tout son corps. Le septieme fait un sifflement remarquable quand quelqu'un passe: le neuvieme est roux; les Ceylavois le laissent entrer dans leurs maisons, car il ne fait pas de mai : le dixieme est nommé le Serpenteroix, de la forme de ses taches noires qui se croisem sur une peau blanche: le onzieme est le Rotange des Indiens: le douzieme est picoté de rouge, c'est le Javara-Epebn des Ceylanois: le dix-septieme est surnommé le Mangeur de loirs; il surpasse les Chats dans l'adresse à les prendre; il vit aussi de lezards & de grenouilles: le dix huitieme a les écailles d'un noir d'ébene, tiquetées de points blancs; il a comme un collier de perles tout au tour du front, le dos parsemé de sleurs blanches taillées en roses, & rangées avec ordre. Sebadit qu'on pourroit donner à cette sorte de Serpent le nom de Serpent revêtu d'un riche habit de deuil.

14°. SERPENT DE LA CHINE: il est roux & sursemé de taches d'un rouge vis; sa tête est jaunâtre.

SERPENT A COLLIER; voyer Charbonniek.

écailles du dos sont bleuâtres & tiquetées de noir, ainfi que celles du ventre : ce reptile a un collier jaune, les écailles de la tête larges & brunâtres, les dents petites.

SERPENT CORNU: voyez Ammodite.

16°. SERPENT DE LA CÔTE D'OR, espece de Serpent cornu ou Céraste qui inseste non-seulement les bois, mais les cabanes des Negres: voyez CÉRASTE.

17°. SERPENT DE SAINT-DOMINGUE II est assez semblable au Serpent des Antilles; il est gros comme le bras, & a douze pieds de long; il se jette ordinairement sur les poules, autour desquelles il s'entortille en un moment, & les étousse, sans les piquer, ni les mordre, mais seulement en les serrant; après quoi il les avale, sans les mâcher.

18°. SERPENT A ÉCAILLES DE TORTUE : 20707

SERPENT D'AMBOINE.

19°. SERPENT FAMILIER, Serpens manssuefactus. On donne ce nom à de certaines couleuvres vertes des Indes, qu'on y trouve dans les campagnes, & qui ne sont que de la grosseur du pouce. On leur fait, dans un tonneau ou autre chose semblable, une espece de petit lit où elles se reposent, & n'en sortent que quand le besoin de manger le demande; alors elles montent sur les épaules de leur maître & lui font mille caresses, en se menttant en cercle, & imitant la figure d'une roue; & quand on leur a donné à manger, elles se retirent dans leur niche, & y dorment. (Ruisch.) Nous avons vu la même familiarité dans une Couleuvre blanchâtre, qui étoit tellement attachée à sa maîtresse, qu'elle lui montoit le long des cuisses, & des bras, & se couchoit sur son sein. Nous l'avons vu encore, étant dans un petit bateau sur la riviere de Seine, suivre dans l'eau le bateau où étoit sa maîtresse, qui l'avoit jettée à l'eau exprès, & qui l'appelloit; mais la marce venant à monter. elle disparut, & on la perdit, au grand regret de sa mere nourrice. Cette couleuvre alloit près du feu dans l'hiver.

20° SERPENT DE LA GUADELOUPE : son habillement est jaune & ceint tout autour de bandes rousses : il a sur la tête une raie arquée; la queue est cerciée de bandes blanches & rousses, faites en téléau: cet animal rampe avec une vitesse extraordinaire, & il laisse

après lui une odeur douce & agréable.

especes; le premier porte, le long de son dos, sept lignes artistement tissues de rouge, de bleu, de blanc, de verd & de noir; il a sous le ventre des lignes transversales noires: le second est d'un bleu tacheté; il passe pour être sont venimeux, mais d'un caractère doux: le troisieme est d'un brun roussatre: le quatrieme est un serpent de Medock en Guinée; il a presque la moitié du corps blanchâtre, marbrée de noir; & le reste, d'un chârain obscur; il va à la chasse des Lézards: le cinquieme est le Serpent intestinal; it est long & menu; il a une raie blanchâtre sur le dos; son bas-ventre est traversé de bandes noires: le sixieme est d'un bleu turquin; il a sur la longueur des côtés un fil de perses noires; les taches noires du dos sont aussi symmétriques.

grande quantité dans les bruyeres, ou dans les lieux humides & marécageux de la Hollande: la Frise occidéntale est sur-tout fertile en Serpens de cette espece: on en
prend beaucoup au mois d'Avril; leur peau est très jolie; elle est d'un châtain tiqueté de brun; les écailles du
ventre tirent sur le rougeâtre: après qu'on les a dépouillés de cette peau, on les apporte en Hollande, & on:
les emploie dans la composition de divers médica-

mens.

23°. SERPENT DE LA JAMAIQUE: c'est une espece d'Acontias ou de Serpent volant: voyez Acon-TIAS. Le Serpent des Indes est aussi une espece de Serpent volant

24° SERPENT INTESTINAL : voyet Serpent de

GUINÉE.

25°. SERPENT D'ITALIE: c'est le Serpent des collines du Padouan; il est d'un jaune clair, tiqueré de rouge, de brun, & d'un jaune blasard; il ressemble au Serpent de Hollande.

26°. SERPENT JOUFLU. On le trouve dans l'ancienne Béotie, nommée aujourd'hui Stramulipe. Il a la gueule grande, les babines larges, épailles & comme

H. N. Tome V.

jaspées; son aspect a quelque chose d'affreux; sa queue est cerviéd de larges anneaux.

une grande quantité; ils ressemblent à nos Couleuvres de France : ils sont beaucoup de ravage dans les poulaillers où ils mangent les œufs & les poulets naissans.

de taches noires : il est long; sa queue est noirâtre : il

vit d'oiscaux & d'autres animaux.

29°. SERPENT DE MADER ASPATAN. On le trouve près, de cette ville du Malabar: il est couvert d'écailles maillées d'un beau jaune, variées, ou de couleur de feuilles mortes; sa tête est ornée de grandes écailles joliment mouchetées.

30°. SERPENT DE MADERE. On le nomme par excellence Serpent maigre & agilé: son corps est long & mince; il rampe avec grande vîtesse: sa couleur est d'un violet pâle, ornée sur le dos de taches rhomboïdes & bai-brunes; l'ouverture de la gueule est bordée de

jaunc. 😘 🗀

31°. SERPENT DE MALABAR. Il porte une robe tissue d'écailles blanches, rondes & cerclées de bandes noires. Seba dit que ce Serpent a quelque chose de sagréable & de si mignon, que dans les Indes orientales, non seulement les semmes se sont un plaisir de les regarder, mais encore de les mettre dans leur sein pour se

rafraichir pendant les grandes chaleurs.

Il est fait mention dans la République des Lettres, Janvier 1699, p. 33, d'une espece de Serpent de Malabar très dangereux; il est gros comme le doigt, long de cinq ou six pieds, & de couleur verte: il est hardi, &t se lance sur les passans, en choisissant presque toujours les yeux, le nez & les oreilles pour s'y attacher. Ce n'est pas par sa morsure qu'il empoisonne; mais il a sous le col une vessie de venin subtil qu'il répand où il s'attache. L'on prétend qu'il n'y a point de remede contre ce venin.

qu'Artedi met dans le rang des Murenes. Rondelet cite deux especes de Serpens marins, l'un qui a trois ou quatre coudées de long, le corps rond comme une Anguille,

choires & au palais; il a deux pinnules aux ouies comme les Anguilles; son dos est jaune, & le ventre cendré. L'autre espece est semblable aux Serpens de terre; sa couleur est rouge; le dos est garni de lignes transversales; sa bouche est petite & garnie de dents pointues qui se joignent exactement : il a des ouies couvertes comme celles des poissons à écailles : tout le dessus du dos est garni d'une continuité de poils menus qui lui servent comme de nageoires. Labat dit avoir vu un Serpent matrin qui avoit dix pieds de longueur, deux pieds de circonférence, la peau bleuâtre, tiquetée de noir & de jaune, & comme vernissée; le dos garni d'une empennure de sept pouces de hauteur; la queue sourchue, & trois ailerons onglés de chaque côté; les yeux viss, gros & à fleur de tête : les Pêcheurs le redoutent.

33°. SERPENS DE LA MARTINIQUE. On en distingue de trois sortes fort dangereuses: les uns sont gris, les autres sont d'un beau jaune, & les troissemes sont roux: leur tête est plate; quelquefois ils sont plus gros que le bras; leur queve est armée de quatre, & souvent de huit dents longues d'un pouce, pointues & courbées z ils ont à chaque dent un petit aiguillon qui pénetre depuis la racine jusqu'au bout; & c'est par là qu'ils font glisser le venin dans la plaie où se rencontre la dent. Ce venin est renfermé dans de petites vessies qui environnent les dents, & qui sont grosses comme des pois. Les Serpens jaunes de ce pays ont leur venin un peu jaunatre & plus épais que les autres; & ce sont les moins dangereux: les gris l'ont comme de l'eau un peu trouble; & les roux ont le leur clair comme de l'eau de roche; c'est le plus subtil. Quand on est mordu de ces Serpens. il faut austitôt boire de l'infusion du bois de Couleuvre on de Caapeba, autrement dite Liane à Serpent. Voy. CAAPÉBA. Ce Serpent avale sans mâcher.

Il y a aussi dans ce pays un Serpent, qu'on appelle Coule-sang, parceque le sang coule par tous les conduits du corps de celui qui en a été mordu: c'est un petit Serpent, grand comme une vipere, ayant les yeux sort ardens, & la peau très luisante, tiquetée de noir & de

blanc; son corps est étroit, & sa queue menue.

Les Sauvages rapportent que les Acrouages, qui sont des peuples de la terre ferme, se voyant continuellement tourmentés par les incursions des Habitans de cette sile, pour se venger d'eux, ramasserent un grand nombre de ces distérens Serpens venimeux qu'ils renfermement dans des paniers & des calebasses; & que les ayant apportés dans l'Isle de la Martinique, ils leur donnerent la liberté, pour leur nuire par le moyen de ces animaux.

M. de Préfontaine assure que la plante appellée Ouangue à Cayenne, ou Gingiri, à la Martinique (Digitalis sesanum dista, rubello store, Plumier) est un remede spécifique pour la morsure de quelque Serpent que ce soit. L'Intendant de Cayenne (M. de Chanvalon) dit que l'envers blanc, c'est le marantha du Pere Plumier, est aussi un bon remede. Ce même Auteur a envoyé à la Martinique pour ce même traitement, de l'Alcali volatil, asin d'essayer si le succès sera égal à celui qu'a éprouvé M. B. de Jussieu, en Europe.

34°. SERPENT DE MOCULO, en Amérique. Seba le représente allant à la chasse des Araignées dont il se nourrit. Ce reptile a les écailles plombées, & matbrées

de raies noires, tracées dans un ordre régulier.

35°. SERPENT DE LA NÉGRITIE. Seba en décrit deux especes: le premier a la tête rouge, traversée de bandes ou de découpûres blanches. On y distingue un petit quarré blanc, fait comme un petit dé: le reste du corps est pâle, & traverse sa longueur par une bande jaune, puis bleue, ensin verte. La seconde espece est tachetée en dessus & en dessous: près de l'anus il sort deux especes de dards qui sont peut-être les organes de la génération dans les mâles.

36°. SERPENT ORIENTAL. Son corps est long de six pieds & plus, gros de deux pouces & demi; ses écailles sont losangées de diverses couleurs vermeilles, & sigurées en façon de rubans: il a un collier d'un beau rouge, & sa tête est cuirassée de fortes écailles citrines: il y en a une espece dont la queue finit en une pointe

aussi piquante qu'une aiguille.

37°. SERPENS DU PÉROU. Seba en décrit einq el-

peces assez agréablement chamarrées: la premiere espece détruit ces scarabées dont le bourdonnement est insupportable: le troisieme a des dents pointues à fleur de tête: il pousse des sons aussi harmonieux que quolques petits oiseaux. Le cinquieme est un Serpent qui porte un collier obscur.

38°. SERPENT POURRISSEUR. On le nomme ainsi, parceque la partie qu'il a mordue se pourrit in-continent, & cause de grandes douleurs. Ce Serpent a la tête large, le col étroit, le ventre gros, & la queue courbée : il chemine obliquement à la maniere des Cancres : il a des taches séparées les unes des autres, bario-

lées & polies: on diroit que sa peau est un tapis.

39°. SERPENS DU ROYAUME DE DAMEL. Ces animaux sont fort communs dans cette contrée de l'Afrique occidentale. On en voit de fort gros, dont la morfure est des plus dangereuses : cependant les Negres. n'osent leur interdire l'entrée de leur case; & quand ils. en sont mordus, ils mettent aussi-tôt de la poudre sur la plaie, & y appliquent le seu; car, pour peu qu'ils dis-ferent, se venin gagne les parties nobles, & la mort suit très promptement. Les Negres tachent aussi d'appaiser ces Serpens par les gris-gris de leurs Marabous. Les Cercres, autre Nation negre, les prennent aux pieges pour les manger, parceque la chaleur paroît fort bonne: il y a de ces Serpens qui ont quinze & vingt pieds de longueur, & demi pied de diametre: il y en a de tout verds; d'autres sont noirs, tachetés & ondés de belles couleurs: les Aigles en détruisent beaucoup. Il se trouve encore en ce pays des Serpens d'eau, d'une grofseur monstruense, sur-tout dans les rivieres de Canoburi & de Quanza; les Negres ne tuent ces Serpens que quand ils sont extrêmement rassasés; car alors ils ne peuvent se désendre : ils mangent leur chair rôtie.

40°. SERPENT DU SÉNÉGAL: il est couvert d'écailles blanchâtres, ornées de bandelettes & de taches brunes, luisantes, entrecoupées d'autres petites taches

Doiratres.

41°. SERPENT DE SÉVILLE: il est très beau & d'un espect tout-à-sait agréable; sa peau est fort lisse, quoiqu'ornée d'écailles blanches & noires; les écailles

transversales du ventre sont d'un jaune pâle.

dans ce pays: on en voit qui ont plus de vingt pieds de long, & un pied & demi de diametre; plus ils sont gros, moins ils sont venimeux. Seba en cite quatre especes: le premier paroit être une espece de Ceraste. Voyez ce mot. On trouve aussi ce Serpent aux environs du grand Caire, mais il n'a guere que cinq pieds de long: le second est cerclé de bandes blanches & noires: le troisseme à l'air fort doux; ses écailles sont blanchâtres, rayées de bandelettes noires autour du corps: le quatrieme se nomme Sybilla à Siam: c'est un Serpent de bon augure pour les Habitans de ce pays: son petit corps jaune est couvert d'écailles minces & luisantes.

d'une grosseur monstrueuse: les Maures seur font une guerre continuelle; ils ont une espece de crête sur la

tête. · ·

44°. SERPENT A SONNETTES: voyez Boici-

huit especes, entre lesquelles on distingue l'Acontias ou Serpent à javelot, & le Boiciningua, qui est le Serpent à javelot, & le Boiciningua, qui est le Serpent à sonnettes. Mademoiselle Merian, dans son Hist. des Insettes de Surinam, a représenté au bas d'un jas-min un beau & rare Serpent de Surinam, qui a l'habitude de s'entortiller, en cachant sa tête au milieu de tous ses replis. Le même Auteur parle d'un de ces Serpens de Surinam dont les œuss sont sans coque: ces Serpens sont roux ou d'un bleu d'outremer. Seba, qui en cité cinquespeces, dit que le cinquieme est d'un aspect horrible & menaçant, & qu'il claque fortement des mâchoires.

468. SERPENT DE TERNATE: il est magnifiquement tacheté d'especes d'yeux bordés d'un anneau rouge

sur des écailles rhomboides & roussaires.

47° SERPENT TIGRÉ. On le trouve dans l'Isse de Baly, située au Levant de celle de Java; ses écailles sont de couleur de safran, tiquerées de brun & de noir, celles du ventre sont olivâtres; sa tête est d'un brun sombre,

48°. SERPENS DE LA VIRGINIE. Seba en décrit deux especes: la premiere a la peau d'un cendré jaune, tiquetée de brun; les écailles transversales du ventre sont blanchâtres; sa tête est magnifiquement marbrée; son corps & sa queue sont longs & minces: ce Serpent se nourrit d'oiseaux. La seconde espece se nourrit de grenouilles; il a le dessus du corps entouré de bandelèties jaunes & disposées par ordre; les écailles du ventre entiérement blanches; sa gueule garnie de dents point tues, & les yeux perçans.

49°. SERPENS VOLANS D'AMBOINE. Seba en donne deux especes, qui sont des especes de Sespens à javelot on d'Acontias. Voyez ce mot. Le premièr à cha-cune de ses écailles isolées, noires, rachetées de blanc, & frangées; celles du ventre sont blanches. Le sécond a les écailles du dos bleues; mélées de blanc, l'exirémité de la queue est à chaînette. On trouve de ces Serpens dans beaucoup d'autres pays.

ceint sur le sommet de la tête d'une bande orangée, & sur le front, de deux autres bandelettes étroités; traverant de grandes écailles, couleur de ponceau, tache-tes de jaune; les narines & la bordure de la guedle sont jaunâtres; le dos est d'un jaune verdoyant, jaspe de points verds, & émbélis de taches jougeattes qui resprésentent comme des armoiries; les écailles du ventie sont d'un jaune pâle.

SERPENTAIRE, Dratunculus major, plante qui vient communement aux lieux ombrageux dans les pays chauds: on la cultive ici dans les jardins. Sa racine est grosse, comme bulbeuse, charme, de couleur fauna-tre en dehors, blanchâtre en dedans, d'un goût âtre & brûlant: elle est plongée profondement en terre: il naît ordinairement à ses côtes plusieurs perites bulbes, par lesquelles elle se multiplié : elle pousse une seufe rige haute de trois pieds, plus grosse que le pouce, droite, ronde, lisse, & couverte d'une péau riquetée comme la peau des Serpens : ses seuilles sont portées sur des queues songueuses, & longues de neus pouces; elles queues songueuses, elles des pouces songueuses, elles queues songueuses, elles des pouces songueuses, elles queues songueuses de neus pouces; elles queues songueuses de neus pouces ; elles que le pouces ; elles queues songueuses de neus pouces ; elles que le pouces ; elles que le pouces ; elles queues songueuses de neus pouces ; elles que le pouc

R iv

sont découpées prosondement en six ou sept segment es

maniere de main.

Du milieu de ces seuilles s'éleve une tige grosse à peine comme le doigt, dont le sommet est occupé par une gaîne qui étant ouverte sorme une seur d'une seule piece, irreguliere, de la sigure d'une oreille d'Ane ou de Liévre. A cette seur succede une baie arrondie, succulente, disposée en grappe; verte d'abord, ensuite rouge, d'un goût brûlant, & remplie d'une ou de deux graines arrondies, un peu dures.

Les racines & les feuilles de cette plante ont les mêmes, verrus que celles du Pied de Veau; de sorte qu'on peut les substituer l'une à l'autre. La Serpentaire convient fingulièrement pour déterger les Cancers ulcérés; on

l'emploie aussi pour résister au venin.

SERPENTAIRE DE VIRGINIE, ou la VIPERINE VIRGINIENNE, Serpentaria Virginiana, est une racine que l'on nomme aussi Senagruel ou Contrayerva de Virginie. Elle est sibreuse, menue, légere, brune, grisatre en dehors, jaunâtre en dedans, d'une odeur agréable, aromatique, tirant un peu sur celle de la Zédoaire; d'un goût un peu âçre & amer: on nous l'apporte de Virginie, Province de l'Amérique Septentrionale.

Quelques - uns confondent-cette racine avec celle du Cabaret de Virginie; mais le coup d'œil les distingue facilement, puisque les racines de ce Cabaret sont noires.

Thomas Johnson, qui a corrige l'Histoire de Gerard, assure que la racine de Sespenzaire de Virginie appartient à une plante qui s'appelle Pistolochia semper vivens: mais Jean Rai pense disféremment, & il dit que l'on nous apporte de Virginie les racines de trois plantes, sous le nom de Sespentaires de Virginie. La promière s'appelle Aristolochia polyrrhizos auriculatis soliis; la racine est un paquet de sibres & de chevelus attaches à une sète. La seconde se nomme Aristolochia viola frusicos soliis: sa racine est composée de sibres très menues & blanches. La troisième s'appelle Aristolochia eaule nodosa; sa racine n'est qu'un composé de petites sibres jaunaires, d'un goût & dans odeut aromatiques.

La racino de Serpentaire de Virginie passe pour diurétique, diaphorétique, & propre à resister au venin & à la pourriture des humeurs. On la recommande comme un spécifique très certain contre la morsure empoisonnée du Serpent appellé Boicininga: on mâche cette plante, on en avale le jus d'abord après la morsure, & on applique les seuilles pilées sur la plaie Lémery dit que pour faire mourir ce dangereux Serpent, il sussir aux Indiens de lui donner à sentir un morceau de cette racine, qu'ils ont attachée au bout d'un bâton, & qu'ils portent exprès toujours avec eux quand ils vont en campagne. On dit aussi qu'elle guérit de la morsure des Chiens enragés, & qu'elle empêche l'hydrophobie dans ceux qui ont été mordus. Elle sait mourir les vers, & elle détruit la pourriture vermineuse.

SERPENTIN, nom donné à un marbre d'un verd obscur, avec des filets de couleur jaune, qui serpentent en veines: on ne le trouve point en blocs d'une grosseur considérable. Les plus belles carrieres de ce marbre sons

en Egypte & en Grece. Voyez MARBRE.

SERPENTINE ou OPHITE, Lapis Serpentinus, aug Ophises, est une espece de pierce ollaire ou de smeor tite, solide, verdatre, mouchetée de points noirs comme quelques laves & marbres. La Serpentine est encore temarquable par son verd foncé: celle qui est opaque est la plus dure; celle qui a des endroits comme demi-transparents est la plus tendre: on la trouve en Suéde On en fait des mortiers & autres vales à broyer, qui acquierent une grande dureté au seu. La Serpentine se blanchit dans un seu ouverr; mais calcinée par un seu violent, dans un vase, sermé, elle y devient jaune. On sait encore avec la Serpentine, sur-tout avec celle que l'on appelle improprement Marbre de Zablitz, des tasses, des cafserieres, des tabatieres, des boëtes, des cassolettes, & plusieurs autres ouvrages qui sont dans les mains de tout le monde. Juste Raben fur le premier qui découvrit en 1546 la Serpentine; mais ce fut Christophe Illgens, qui vivoir en 1580, qui conçut l'idée de travailler cette pierre, que son garçon nommé Brandel avoit déja l'art de racler & de tailler. Bientôt Brandel surpassa son Maître: il se persectionna, & enseigna son art en 1600 à ses quatre fils, qui gagnerent alors leur vie à ce métier. Ceux-cl furent suivis par les fils de George Schiffle, qui en firent d'abord, à force de bras, des ustensiles assez grossiers, jusqu'au tems où Michel Bosser, qui mourut en 1614, agé de 70 ans, inventa l'art de travailler cette pierre au tour. Depuis ce tems on a continué de faire de la même maniere des vases de Serpentine, de formes très agréables. Cette pierre n'est pas plus dure que l'Albâtre; & par conséquent elle est plutôt tendre que dure.

SERPILLIERE. Les Jardiniers donnent ce nom à un inscre qui ronge les racines des plantes, sur-tout celles

des fleurs & des légumes. Voyez Insecte.

SERPOLET, Serpyllum. Comme toutes les especes de Serpolet ont à peu près les mêmes propriétés, & que par cette raison elles pourroient être substituées les unes aux autres, nous ne parlerons que des deux suivantes, qui sont le plus communément employées en Médecine.

- 19. Le Serpolet, ou Pillolet citronné, Serpyllum citratum. Il croît dans les endroits montagneux, quelquesois mêlé avec le Serpolet commun, & il sleurit comme lui en été: sa racine est déliée & sibreuse; elle pousse plusieurs tiges quarrées, longues comme la main, dures, ligneuses, & couchées sur terre: ses seuilles sont petites, un peu épaisses, d'un verd noirâtre, d'une odeur de citron ou de mélisse des jardins: aux sommités des tiges naissent de petites sleurs purpurines, en sorme de têtes; il leur succede quatre petites semences arrondies.
- DINAIRE, Serpyllum vulgare minus. Certe plante, qui a une odeur fort agréable, naît aux lieux incultes, montagneux, secs, sablonneux, même dans les champs, dans les pâturages, en un mot presque par-tout. Sa racine est menue, ligneuse, vivace & sibrée: ses tiges sont quarrées, dures, rougeâtres, basses, & un peu velues; les unes s'élevant droites à la hauteur de la main, les autres rampant çà & là: ses seuillès sont petites, vertes, un peu plus larges que celles du Thym; arrondies, nerveuses, d'un goût âcre & aromatique: ses fleurs, qui paroissent durant tout l'été, naissent au sommet des tiges: elles sont petites, disposées en ma-

diere de tête, de couleur purpurine ou blanche. Il leur succede des semences arrondies, enfermées dans une

capsule qui a servi de calice à la sseur.

Le Serpolet panaché de Parkinson ne differe de ce dernier que par la couleur de ses seuilles. Non-seulement le petit Serpolet change d'odeur, selon la diversité des lieux & des climats, mais même ses sommités dégénerent assez souvent en petites têtes blanchâtres & veloutées, qui tiennent la place des sleurs, & logent des vermisseaux, la piquire de certains insectes donnant lieu à ces sortes d'excroissances.

Le Serpolet est âcre au goût, un peu amer, styptique, odorant, & rougit un peu le papier bleu : c'est une plante stomachique, cephalique; il bride ou détruit cette matiere irritante qui cause les mouvement convulsifs; il fournit au sang des parties spiritueuses: son usage est intérieur & extérieur : on en prend l'infusion pour les pâles couleurs. En Dannemarck on est dans l'habitude d'en boire dans l'érespele : elle dépure le sang, provoque les urines, & fait suer; ce qui est aussi fort utile pour la toux invétérée : si on en prend la poudre par le nez, elle produira se même esset que le tabac.

SERRAN. On donne ce nom à de ux animaux très différent; 1°. au Verdier: voy. ce mot; 2°. à un poisson de haute mer, & à nageoires épineuses. Rondelet dit qu'il ressemble beaucoup au Loup de mer pour la sigure du corps & la sente de la bouche. Il a la machoire insérieure plus longue & plus avancée que celle de dessus; ce qui sait qu'il a toujours la bouche ouverte. Il a les dents aigues, & les yeux petits; par ses nageoire, sa quene, ses aiguillons, ses ouies, & par ses parties intérieures, il ressemble aux poissons nommés par quelques-uns Poissons de rocher. Celui-ci est de dissérentes couleurs. Presque tous les Auteurs disent que ce poisson est toujours semelle; ce qui est dissirile à croire.

SERREUR OF JAVELOT. Voyez Acontias.

SERSIFI ou SALSIFI, Tragopogon, plante dont ou distingut plusieurs especes. Nous parlerons ici de deux principales: à l'égard du Sersisi noir ou d'Espagne, voy. au mot Scorzoners.

SARSIFIC BLANC DES LARDINS, Tragopogon hortense, Sa racine est grosse comme le petit doigt, droite, tendre, laiteuse, donce au goût, blanche en dedans & en dehors: elle pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, ronde, creuse en dedans, rameuse, garnie de plusieurs seuilles qui ressemblent à celles du porreau: ses sleurs naissent en été aux sommités: chacune d'elles est un bouquet à demi-sseurons de couleur purpurine: il leur succède des semences oblongues, rondes, cannelées, brunâtres, & aigrettées. Toute la plante rend abondamment un suc laiteux, visqueux & doux, qui d'abord coule blanc, puis devient jaune: on la cultive dans les jardins, comme la Scorsonere, à cause de sa racine qui sert dans les alimens.

DE VIEILLARD OU DE BOUC ORDINAIRE, Tragopogon pratense luteum majus. Cette plante croît presque partout, dans les prés & dans les pâturages un peu gras & humides: sa racine est semblable à celle de la Scorsonere: sa tige est haute d'un pied & demi: ses seuilles ressemblent à celles du Sasran: ses sleurs, qui paroissent en Mai & Juin, sont jaunâtres, semblables à celles du Pissenlit: ses semences sont d'une couleur cendrée, & s'envolent en l'air au moyen de leur aigrette, après quoi la plante repousse, & seurit tout de nouveau en Juillet & Août. Jean Bauhin observe que toutes les steurs de

cette plante se tournent du côté du Levant.

Les racines de ces plantes sont apéritives & pectorales: elles fournissent une nourriture douce & de bon suc: les feuilles sont vulnéraires & consolidantes.

SERTULAIRE, Sertularia. Linnzus donne ce nom

à différentes especes de Corallines. Voyez ce mot

. SESAME ou SEMPSEN. Voyez JUGOLINE.

SESAMOIDE, Sesamoides frustu sellato, est une plante qui croît aux pays chauds, sablonneux & montagneux & sur-tout dans les Pyrenées: elle a une ressemblance grossiere avec la Sesame: ses seuilles sont étroites comme celles de la Linaire: sa tige porte aux sommités de ses rameaux une maniere d'épi, où sont attachées de petites sleurs mousseuses, frangées, jaunâtres, auxquelles

sociedent des fruits formés en rosettes, coupés en étoi-

it que cette plante est détersive & résolutive.

SESBAN. Galega Ægyptiaca, filiquis articulatis, arbrissau qui croît en Egypte dans les haies: il est grand comme un Myrthe: ses rameaux sont droits, creux, noëlleux: ses seuilles sont petites, oblongues, étroites, onchueuses, de couleur verte pâle, ayant un petit ners u milieu: ses sleurs sont disposées en grappe, & presque semblables à celles du Genest: elles sont suivies par des gousses plus longues que le doigt, très étroites & pointues, contenant des semences oblongues, assez semblables à celles du Fænugrec, d'un goût âcre & piquant. On se sert de sa semence pour fortifier l'estomac, faci-liter la digestion, arrêter le cours de ventre, & pour moderer le slux menstruel.

SESELI DE MARSEILLE ou DE CANDIE, ou FE-NOUIL TORTU, Seseli Massiliense aut Creticum, plante qui croît abondamment aux pays chauds, surtout autour de Montpellier sur les bords des vignes, le long des chemins, & dans les bleds: on la cultive dans les jardins. Sa racine est peu grosse, simple, blanche & aromatique: elle pousse une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, cannelée, velue, se divisant en plusieurs rameaux fermes, tortus, noues, assez gros & épars : ses seuilles ressemblent à celles du Fenouil; mais elles sont plus grosses, plus courtes & plus dures : les seurs naissent, en Juin & Juillet, aux extrêmités sur des ombelles, composées chacune de cinq feuilles blanches, disposées en fleur de Lys, avec autant d'étamines capillaires. A ces seurs succedent des semences jointes deux à deux, arrondies, applaties, relevées d'une bordure taille en grain de chapeler, odorantes, & d'un goût fort,

La racine & la semence de cette plante conviennent pour l'asthme humide, & pour exciter s'expectoration: la semence est sur-tout diurérique, proyoque les menstrues des semmes, & dissipe la colique venteuse: c'est un des ingrédiens de la grande Thériaque. Les Anciens estimoient sort le Seseli de Candie, d'Ethyopie & du Péloponese.

SESELI DE MONTPELLIER, est la Saxifrage de Anglois ou des Prés. Voy. à la suite du mot Saxifrage SESELI DE MONTAGNE. Voyez Liveche.

SIBON, est le nom que les Hottentots donnent à un Serpent d'Afrique. Il a la tête ronde & les yeux grands : sa couleur est d'un brun ferrugineux: il est appellé Serpent à plusieurs couleurs, tant il est marqué de taches de plusieurs couleurs: sa tête est ronde, blanche en dehors, couverte de petites écailles: le reste du corps est d'un jaune clair, & parsemé de taches rousses & rougeatres: les écailles du ventre sont grises, & mêlées de zoux.

SIDERITE, pierre dont les Lithographes ont beau-

coup parlé: c'est l'Aimant brut. Voyez ce mot.

SIEGE, nom que Rondelet donne à une espece de Muge d'eau douce, commun dans les rivieres & dans les

ruisseaux du côté des Sevennes.

SIEUREL ou SICUREL, poisson à nageoires, de genre des Maquereaux : c'est le Maquereau bâtard des François, & le Chicarou de Gascogne. Dans l'été on en prend en grand nombre en Languedoc & en Espagne, avec les Maquereaux. Le Sieurel vit en troupes : il a la couleur du Maquereau; mais il a moins d'épaisseur, le museau moins pointu, le corps moins rond, & un peu écrasé: la bouche peu grande, les machoires âpres, & les yeux grands & verds; il n'a point d'écailles, au moins elles sont très fines. Par le milieu du corps, depuis la tête jusqu'à la queue, il a un trait fait de petits os si rudes & si àpres, qu'il semble que ce soit une scie: la queue est tortue au milieu, plus âpre & plus haute que le reste du poisson. Ce poisson a six nageoires ou ailerons, deux grandes proche des ouies, deux plus petites au-dessous, & deux autres au dos : la premiere & là seconde ont des aiguillons. On remarque une autre nageoire près de l'anus, qui va jusqu'à la queue, gamie de deux aiguillons à son commencement. La chair du Sietrel est plus dure que celle du Maquereau, sur-tout lors qu'elle est salée. Il y a des Hollandois qui l'aiment quand elle est fumée.

M. Gronovius dit que ce poisson a des tablettes qui couvrent la ligne latérale: ces tablettes s'élevent de plus

en plus, & rendent la partie postérieure de ce poisson

presque quarrée.

SIGARAS, espece de Mouche qu'on voit en Afrique: sa tête est large & sans bec. Cet insecte s'arrête ordinairement sur les arbres, & rend jour & nuit un son fore

aigu. Barbot, Hist. génér. des Voy. L. IX.

SIGNOC ou SIGUENOC, espece d'écrevisse de mes qui se trouve dans les Indes Orientales: elle est couverte de deux écailles fort dures, dont celle de devant est bossue & un peu épaisse, double autour du front & taillée en demi-lune à l'endroit où elle se rejoint à l'autre: le dehors est relevé par bossettes ou pointes obtuses, disposées par rangs. Cette derniere est plus déliée que l'autre, & en forme de losange, dentelée des deux côtés & piquée de perits trous. La queue de cette écrevisse surpasse en longueur le reste du corps, & depuis le milieu jusqu'au bout, elle est dentelée de pointes fort dures.

A la partie convexe du premier test, sont situés les yeux de ce poisson, assez apparens pendant qu'il vit, mais plus retirés & couverts d'une membrane semblable à de la corne quand il est mort. Il a plusieurs jambes, à la maniere des cancres: les huit premieres sont plus courtes que les autres, les deux qui suivent sont plus longues, & les deux dernières sont plus courtes que les huit premières. Ce poisson, dit l'Auteur du Distion. des Animaux, n'a point de nageoires, mais il est muni de chaque côté d'un petit os obtus qui lui sert comme de rame

avec laquelle on croit qu'il nage.

Auprès de la gueule, il a deux petites pattes, dont il se sert pour mâcher, & dessous le test insérieur, on lui voit quelques petites vessies, qui s'ensient à la façon des grenouilles. Ce crustacée se plaît le long des rivages & dans les lieux peu prosonds: on le prend plus communément à l'embouchure des rivieres. On voit des Signocs de dissérentes grosseurs dans l'Inde Occidentale, il y en a dont la queue est longue de plus d'un pied.

SILENE, Silenus, animal quadrupede qui a les oreilles courtes & rondes comme celles des Singes: c'est l'Ai ou Paresseux de Ceylan, selon Seba qui en a parlé le

premier. Voyez Paresseux.

SILEX. Nous avons parlé de cette pierre qu'on trou-

CAILLOU; mais comme on désigne par ce nom une très grande quantité de pierres assez différentes pour la forme & le tissu, nous croyons devoir dire ici., que l'on entend par Silex, la pierre à sussi ordinaire, qui a une sausse transparence, qui est d'une forme irréguliere, & analogue au trou où le suc pierreux qui l'a produite, s'est moulé: il y en a de couleurs différentes : tels que le jaspe & le caillou d'Egypte, &c. Ceux qui sont plus purs & comme transparens, forment les agates, lesquelles, selon leurs couleurs, prennent le nom de Cornaline, de Jade, de Calcédoine, de Sardoine, d'Onix, &c. Voyez ces différens mots & celui de Calleou.

SILIQUE, Siliqua: c'est une partie de certaines plantes & abres, composée de deux panneaux, qui s'ouvrent de la base vers la pointe, séparés par une cloison membraneuse, d'où pendent les petites semences attachées

chacune par un cordon ombilical.

· SILPHIUM, racine fort estimée dans l'Afrique Orientale par ses propriétés médicinales, & par l'usage qu'on en fait dans les ragoûts. Quelques-uns croient que c'est la même dont les Anciens tiroient un suc qu'ils regardoient comme si précieux, qu'ils déposoient dans le trésor public tout ce qu'ils en pouvoient acquérir: ils l'appelloient Gomme de Cyrêne. Bien des personnes prétendent que ce n'étoit autre chose que l'Assa fœtida: on sait que la mauvaise odeur & saveur que nous y trouvons passent pour être exquises en Perse, & dans tout l'Orient. Les Romains aimoient aussi les ragoûts où il en entroit. Toutes ces conjectures font croire que le Silphium des Romains, est l'Assatida des Modernes; cependant comme il avoit la vertu d'enivrer & de rendre joyeux, ne seroit-ce point ce fameux Nepenthes si vante dans Homere, ou l'Opium des Turcs?

SILURE ou SIRULE, Silurus, est un grand poisson vorace de sieuve & de mer, qui se jette sur les aurres poissons & les dévore. Sa bouche est armée de dents bien pointues & sortes; sa peau est dure, noirâtre & sans écailles, ses yeux sont fort grands: il a deux nageoires au dos, une proche de l'anus, & d'autres proche des oujes & au ventre. Sa chair est dure, il se jette sur

les chevaux qui nagent dans le Mein & dans le Danube : il remue toujours la queue. Le mâle de ce poisson, ainsi que celui de la carpe, garde quelquesois ses œus pendant cinquante jours, de peur que les autres poissons ne les mangent.

SIMAROUBA, Evonimus fructu nigro, tetragono; Barr. est l'écorce d'un arbre que les habitans de la Guyane, chez qui il croît, ont appellée ainsi; ils se servent communément de cette écorce pour les slux dyssenteriques, & ils en ont envoyé pour la premiere sois dans nos ports en 1713. Cette écorce est d'un blanc jaunâtre, sans odeur, d'un goût un peu amer, composée de sibres pliantes, attachée au bois blanc, leger & insipide des racines, des souches & des troncs, desquels on la sépare aisément.

Le Simarouba contient beaucoup de gomme résine, il donne à l'eau une teinture laiteuse: il fortifie l'estomac. il appaile les coliques, & les tranchées, il arrête les hemorrhagies & le flux de ventre. On lit dans la Maison Rustique de Cayenne, que l'arbre du Simarouba est grand, fort droit, ayant la feuille semblable à celle du pommier: on pe se serr que de l'écorce de sa racine qui est jaune & compacte: il faut ordinairement deux Negres pour faire un paquet marchand de soixante-dix livres de cette écorce; l'un la coupe, , & l'autre la dépouille; ce qui ne se fait qu'en battant la racine, le coup qu'on donne enleve l'écorce. Les Negres pour cette opération, sont obligés de mettre une culotte & une chemise: sains cette précaution, l'eau qui sort de la racine, leur donneroit la galle & des élévations sur la peau, qui empêchent de marcher pendant quelques jours. On nous envoie quelquefois pour du vrai Simarouba l'écorce d'un arbre appellé Coupaya: cette écorce est d'un brun sombre, & filandreuse.

Le bois du Simarouba est fort leger, il est connu sous

le nom de Bois de Cayan.

En 1718, M. Antoine de Jussieu se servit fort heurensement du Simarouba. Pendant l'été il y avoit eu des shaleurs excessives, qui furent suivies de quantité de dévoiemens dyssenteriques, lesquels résistoient non-seulement aux purgatifs, aux astringens, & à l'ipécacuanha même, mais devenoient encore plus considérables par l'ap-

H. N. Tome V.

plication de ces remedes. Ce célebre & habile Médecin réustit parfaitement, & guérit ces dyssenteries par l'usage du Simarouba. On sit d'abord bouillir cette écorce à la dose de demi-once & d'une once dans une petite quantité d'eau, comme l'on fait dans la Guyane; mais cette décoction bue, causa souvent le vomissement, & presque toujours des sueurs incommodes, & quelquesois elle augmentoit le slux de sang & de sérosité: on corrigea la dose & on vint au point salutaire pour les tempéramens de notre climat, qui, comme nous l'avons dit ailleurs, exigent des remedes en beaucoup plus petite dose, que ceux des pays chauds.

On donne le Simarouba en décoction jusqu'à deux gros dans une pinte d'eau, qu'on fait bouillir jusqu'à la diminution d'un tiers, & que l'on avale en quatre doses de trois en trois heures: on prend cette écorce en subtance ratissée & non pilée, à la dose d'un demi gros, qu'on réduit en bos avec du sirop de capillaire: on en

repete la dose jusqu'à ce qu'on soit guéri.

On parvient heurcusement à la guérison sans aucun dégoût pour la boisson, sans aucun vomissement & sans aucune évacuation par les selles; cependant les douleurs vives sont appaisées dans l'espace d'un jour; le sommeil revient aussitôt, les urines deviennent plus copieuses & plus limpides, les évacuations sont plus rares, l'odeur fétide des excrémens cesse, leur couleur change; de liquides ils deviennent épais, le malade reprend de l'appétit, & il est bientôt rétabli. Cette écorce prise en décoction, fournit aux intestins un baume qui les resserre, elle fortisse l'estomac qui est assoibli par des flux de ventre immodérés & invétérés, elle provoque l'appétit & aide la digestion par ses parties ameres & incilives, & elle rend à la membrane des intestins, qui est comme raclée, le mucus que les excrémens trop âcres ont enlevé. Elle surpasse les autres remedes anti-dyssenteriques par sa vertu singuliere, antispasmodique, stomachique & adoucissante; elle vaut bien mieux que les astringens que l'on ne peut donner inpunément, lorsque les hémorrhoïdes ou les regles coulent, mais lorsque l'on a bu la décoction de Simarouba, le flux celle, & on fait évacuer librement & surement

æ qui doit être évacué, & ce qui doit couler; il est même prouvé par plusieurs expériences que cette écorce

est assez souvent anti-bystérique.

Elle convient sur-tout dans les flux de ventre séreux, bilieux, sanguinolens & muqueux, invetérés à cause du mouvement convulsif continuel des intestins, quand il n'y a pas de sievre, ni de dérangement d'estomac, & dans les tenesmes. Au reste la dose de ce remedo varie se-lon le malade & les maladies; car si l'estomac & les premieres voies ont déja été vuidés & que le mal soit plus doux, il suffit d'en donner un demi gros en poudre une qui deux sois, & le mal cede. Mais s'il y a de la cacochymic avec les autres fâcheux symptomes, il saut plussieus doses de cette décoction.

Ces détails intéressans sur les vertus & les essets du Simarouba sont tirés des Mem. de l'Acad. Roy. des Sciences, ann. 1729, & 1731, & d'une These de Médecine à laquelle M. Antoine de Jussieu a présidé à Paris le 16 Février 1730.

Comme le Simarouba porte dans quelques lieux de l'Inde le nom de Macre, on a lieu de croire que cette écorce est le Macer ou le Macir des Anciens. Voyez ces

mots.

SIMBOR, Simbor Mangianam, seu cornu Aleis, est une plante vivace des Indes, qui a la sigure d'une corne d'Elan; elle croît proche de la mer à Java, & principalement au Royaume de Boutan. Il ne paroît point, dit Lemery, qu'elle ait d'autres racines qu'une matiere songueuse, molasse, d'on elle sort. Il n'est point besoin de la meure en terre pour la faire croître, il sussit de la placer sur une pierre ou dans le creux d'un arbre. Ses seulles sont semblables à celles de nos lys blancs, de substance visqueuse & d'un goût amer. Cette plante est émolliente, résolutive, laxative, vermisuge, étant écrasse & appliquée sur le nombril: on l'applique aussi sur les tumeurs froides.

SIMBOS, nom donné à de petites coquilles en forme de cornes, qui servent de monnoie à Angola & au

Royaume de Congo. (Dapper.)

SIMPLES: on donne vulgairement ce nom aux plan-

S ij

tes ou herbes dont on se sert en Médecine. Voy. Plant

SINDOC, espece d'arbre qui croît assez bien dans les Isles de la Sonde, & qui a beaucoup de ressemblance avec le Coulilavan, voyez ce moi. Son écorce est cependant un peu plus amere, plus duré, dense, & brunc.

SINFIN: espece de Singe de la Chine: on le représente de la grandeur d'un homme médiocre: il a plus de ressemblance que les autres Singes avec l'espece humaine, soit par ses actions, soit par la facilité avec laquelle il

marche sur les pieds de derriere.

SINGE, Simia, animal quadrupede, à sigure humaine, dit Linnæus. Son caractere, selon M. Brisson, est d'avoir quatre dents incisives à chaque mâchoire, cinq doigts onguiculés aux pieds, tous séparés les uns

des autres, & le pouce bien distinct.

Ce que les Singes ont de particulier, c'est qu'ils ont des cils aux deux paupieres; ses jambes de derriere, & celles de devant, semblables aux bras & aux jambes de l'homme; leurs pieds de devant ressemblent à la main de l'homme, & en font l'office; ceux de derriere sont comme de grandes mains. Leurs doigts sont semblables à ceux des mains; celui du milieu est aussi le plus long: ils se servent, seton le besoin, & des pieds & des mains. Les Singes n'ont point de poils aux fesses; & dans l'organe de l'oreille, il manque l'étrier, l'enclume & k marteau, qui sont trois petits os qui se trouvent dans les oreilles des autres animaux. On trouve, dans les Mémoires de l'Acad. Roy. des Scien. T. III, Part. !!, depuis l'ann. 1666 jusqu'à 1699, la Description 2012. tomique de quatre sortes de Singes, Cercopitheques, Sapajou, &c.

Les Singes ont, des deux côtés de la mâchoire, des poches appellées Salles par les Naturalistes: c'est dans ces endroits qu'ils serrent tout ce qu'ils veulent garder. Ces animaux sont par-tout d'un même naturel & d'un même tempérament lascif; les mamelles pendent à leurs femelles sur la poitrine. Ceux de l'Amérique, aussi bient que ceux d'Afrique & d'Asie, se ressemblent par ces endroits; mais ils disserent, entreux, par seur sonne

tres en ont une longue; d'autres ont une tête de chien, avec des dents aiguës. Il y en a de hauts de quatre ou cinq pieds, & qui ont les épaules larges comme celles des hommes.

Maurs, ruses, habitation, nourriture, & durée des Singes.

Indépendamment de l'espece de rapport que plusieurs Naturalistes trouvent dans la figure extérieure du Singe avec celle de l'homme, il est certain que ces animaux frappent encore plus notre vue par leurs mœurs, leurs gestes, leur maniere de vivre en particulier ou en république.

L'on ne peut disconvenir que les Singes en général ne soient sort laids: ils ont les membres très sorts, le tempérament sort lubrique, & sont très enclins à voler, à déchirer, casser, mais très ingénieux dans toutes leurs sontions; sensibles au bien être & à la détresse, ils témoignent, en tout tems, leurs passions par leurs trépignemens, & d'une maniere très expressive. Si on les bat, ils ont l'art de soupirer, de gémir, de pleurer, & de pousser, suivant les cas, des cris d'épouvante, de dou-leur, de colere ou d'irrision: ils savent faire des grimaces & des postures si ridicules, que l'homme le plus mélancholique ne pourroit s'empêcher de rire.

Ces animaux observent, entr'eux, une certaine discipline, & exécutent tout avec une adresse, une subtilité & une prévoyance admirables. Quoiqu'habises au pillage, ils ne sont gueres d'expédition importante qu'en troupes. S'agit il de dévaster une melonniere considérable; une grande partie d'entr'eux entre dans le jardin, se range en haie, à une distance médiocre les uns des autres, ils se jettent de main en main les melons que chacun reçoit adroitement & avec une rapidité extrême. La ligne qu'ils forment finit ordinairement sur quelque montagne: tout cela se fait dans un prosond silence.

Ces animaux ont un instinct particulier pour connoître ceux qui leur font la guerre, & chercher les moyens, quand ils sont attaqués, de se secourir & de se défendre. Leurs armes sont des branches d'arbres qu'ils cassent, des cailloux qu'ils amassent, & leurs excrémens

S iij

qu'ils reçoivent dans leurs mains; ils jettent tout cela à la tête de leurs ennemis. Point de déserteurs ni de trasneurs: ils courent en plaine, sautent d'arbre en arbre
très rapidement; si quelqu'un d'entr'eux est blessé, ils
crient tous d'une maniere épouvantable, & redoublent
d'ardeur. S'il s'agit de passer une tiviere, ils s'assemblent
en certain nombre, grimpent à un arbre, se prennent
tous par la tête & par la queue: ils donnent beaucoup
de mouvement & de branle à cette chaîne; puis à un
signal, ils s'élancent & se jettent en avant. Le premier
ou dernier s'attache sortement à un tronc d'arbre, & attire les autres.

Les Singes aiment à manger des fruits, sur-tout du raisin & des pommes, des sleurs, des vers, des araignées, des poux, & d'autres vermines. Leur goût est très sin: ils s'accommodent très bien de la nourriture des hommes, & communément ils pillent dans les champs de millet & de ris les provisions des habitans. Il semble que le génie de cet animal ne soit pas slétri par la captivité, car on le voit dans les maisons également rusé, audacieux, voluptueux, fripon & mocqueur. Il s'affied sur son derriere pour manger, & tient sa nourriture de sa patte, qui agit comme si c'étoit une vraie main. On leur apprend facilement à danser sur la corde, à faire nne toilette, à faire la roue, à attiser le seu, à laver la vaisselle, à pousser la brouette, à jouer du tambour, à embrasser, à rincer des verres, même à donner à boire: nous en avons vû un tourner la broche d'une parte, & de l'autre recevoir le suc du rôti sur un morceau de pain, qu'il mangeoit ensuite. C'est dans les mains des Bouffons Moresques & Indiens, qu'il faut voir les gentillesses de cette sorte d'animaux.

Soit que les Singes dorment, travaillent ou marodent, il y en a toujours en sentinelle, dont l'oreille, la vue & le cri servent à la sureté commune: ils font un cri particulier qui sert de signal; alors toute la troupe s'ensuit avec une vitesse étonnante: les jeunes, qui ne sont pas bien accoutumés au manege, montent sur le dos des plus vieux, où ils se tiennent d'une maniere fort plaisante: on a des exemples qu'ils punissent de mort

les sentinelles qui n'ont pas fait leur devoir.

Les Européens du Cap prennent quelquesois de jeunes Singes, en tuant auparavant les meres : ils les élevent & les nourrissent avec du lait de chevre ou de brebis. Lorsque ces Singes apprivoisés sont devenus grands, ils sont une aussi bonne garde dans la maison, pendant la nuit, que le meilleur chien qu'il y ait en Europe; mais leur malice naturelle se développe avec l'âge.

Si le mâle est avec sa semelle & ses petits, en un mot quand ils sont en société, alors on peut voir un prodige dans les actions & l'éducation de ces animaux, qui supposent aux yeux de bien des Philosophes, un instinct

bien supérieur à celui des autres brutes.

Voir le répeter; mais ils sont excellens pantomimes, & portés à l'imitation de tout ce qui se présente devant leurs yeux: ils répondent avec intelligence, demandent ou grondent affectent un geste & une contenance qui reséemblent beaucoup aux attitudes humaines: ils apprennent parsaitement ce qu'on leur enseigne, même ce qu'on ne prétend pas qu'ils sachent. Dans le séjour de MM. de la Condamine & Bouguer au Pérou, des Singes privés examinerent si bien comment ces Académiciens faisoient leurs observations sur les montagnes, qu'on sût bien étonné, dans une Comédie pantomine, exécutée par des Singes, & où nos Astronômes surent invités, de voir les Singes planter des signaux, courir à une pendule, écrire, regarder les astres avec des lunettes, &c.

La queue sert souvent aux Singes de cinquieme jambe pour descendre des arbres. Si quelqu'un d'eux est blessé, ils sondent sa plaie, & y sont entrer adroitement, au lieu

de charpie, des feuilles qu'ils ont mâchées.

Les femelles des Singes portent leurs petits de la même maniere que les Negresses portent leurs enfans. Ces petits se tiennent sur le dos de leur mere avec les pattes de derrière, ils leur embrassent le col avec les pattes de devant. Quand les semelles veulent donner à tetter à leurs petits, elles les prennent dans leurs partes, & leur présentent la mamelle comme les semmes. Les Singes, sur-tout les bleus & rouges de la Gambra, sont toujours en troupe trois ou quatre mille ensemble: ils forment des Républiques, où la subordination est fort bien ob-

S iy

servée : ils voyagent en fort bon ordre sous certains chess qui sont de la plus grosse espece; l'arriere garde est toujours composée d'un nombre de plus gros Singes, entre lesquels, quand ils parlent leur langage, il y en a cont la voix forte prend, au besoin, le dessus, & réduit les autres au silence. Leur retraite est toujours un spectacle fort réjouissant pour un Européen; car les Insulaires les regardent comme une espèce d'hommes vagabonds, qui ne veulent pas prendre la peine de se bâtir des cases. Les Negres, qui n'ont pas l'ulage des armes à feu, ont soin de ne leur décocher des slêches que dans le visage; les blessures qu'ils reçoivent en cet endroit, les font tomber infailliblement, parcequ'ils y portent d'abord leurs pattes. Il atrive quelquesois, qu'en tombant les Cercopitheques accrochent une branche, & y entortillent leur queue, laquelle s'y roidit de maniere, qu'ils y demeurent suspendus après qu'ils sont morts, qu'ils y pourrissent & y séchent. Dès qu'un des Singes est ainsi blesse à mort ou tué, d'autres Singes vigoureux poursuivent souvent les Negres jusques dans leurs cases; & si on leur ferme la porte au nez, ils ont la malice de découvrir la maison, de briser les calebasses, & d'emporter tout ce qui leur' tombe sous la patte.

Division des Singes.

Beaucoup d'Auteurs distinguent deux genres de Singes: ils appellent Cercopitheques ceux qui ont une songue queue, voyez Cercopitheques; & Cynocéphales ceux qui n'en ont point, mais qui ont une tête allongée. Ces deux genres comprennent une prodigieuse quantité d'especes, qui different, entr'elles, en grandeur, en couleur & en beaucoup d'autres manieres.

Parmi les Singes qui n'ont point de queue, ou qui l'ont très courte, on compte l'Ourang outang, c'est à dire l'Homme sauvage ou l'Homme des bois, qui est le même que le Baris ou Pygmée de Guinée, & le Mamonet.

Entre les Singes à queue, on place le Sagonin, la

Tête de mort, les Cebus & le Babouin.

M. Brisson divise les Singes en cinq races; & cette division nous paroît méthodique, curiense & instructive,

La premiere race comprend les Singes qui n'ont point de queue & ont le museau court : il en cite trois especes, 1°. un Singe d'Afrique, qui a les oreilles, les ongles & le visage semblables à ces mêmes parties de l'homme. Le poil qui couvre tout le corps, excepté les fesses qui sont nues, est mêlé de verdatre & de jaunâtre; le verdatre domine dans la partie supérieure du corps, & le jaunâtre dans la partie inférieure. 2º. Le Satyre ou l'Homme des bois, nommé Ourang-Outang à la Chine: cet animal se trouve aux Indes orientales. Voyez Hom-ME DES BOIS. 3°. Un Singe de Ceylan, c'est le Tardigradus mojor ou Paresseux de Seba : voyez PARES-SEUX: sa levre supérieure est fendue comme celle d'un lievre; tous les ongles sont plats & arrondis, excepté ceux de l'index qui sont recourbés, longs & aigus. Son poil est doux & soyeux, noir en dessus, & jaunatre sous le ventre. La seconde race des Singes comprend les Cynocéphales : ils n'ont point de queue, mais ils ont le museau allongé. Il y en a deux especes, 1° un Singe d'Afrique, dont le museau ressemble tout à-fait à celui du chien, tant il est allongé; ses ongles ne sont point courbés. 2°. Un Cynocéphale de Ceylun. C'est un petit Paresseux de Seba: il n'a que sept pouces du sommet de la tête à l'anus. Ses oreilles sont rondes, larges, transparentes, glâbres & cendrées. Les jambes sont longues, menues, & couvertes d'un peu de poil ! tous les ongles sont plats & arrondis; ceux de l'index sont recourbés & pointus: les poils, qui couvrent le corps, sont longs, doux & soyeux,

La troisseme race renferme le Singe à queue très courze; tel est le Babouin. Cet animal se trouve dans les déserts de l'Inde; & en grande quantité au Cap de Bonne Espérance, & dans le Royaume de Loango: il est àpeu-près de la grandeur du Dogue; on le nomme aussi Babon. Sa tête ressemble assez à celle d'un chien: il a les traits laids & affreux; les dents grosses & bieu tranchantes; les patres armées d'ongles & de grisses; tout le corps couvert de poils; les sesses pleines de cicatrices & d'égratignures; le tempérament très lascif, & le caractère très vigoureux.

roux sur le dos, & plus clairs sous le ventre dans le mâle:

c'est le contraire dans la femelle.

La quatriemé espece comprend les Singes qui ont la queue longue & le museau court; ce sont les Cercopi-

iheques. Yoyez ce mot.

M. Brisson en cite vingt-neuf especes; savoir, 1°. le. Sapajou brun; 2º. le Sapajou noire: il a, sous la gorge & le menton, une espece de barbe ronde. 3º. Le Sapajou cornu: il a sur la tête deux bouquets de poils qui lui font comme deux especes de petites cornes. Sa couleur est d'un noir brunâtre; sa queue, qui est toujours roulée en spirale, s'attache fortement à tout ce qu'elle touche, 4°. Le Sapajou à queue de Renard : ses poils sont noirs, excepté la pointe qui est blanche; sa gorge & son ventre sont d'un blanc sale. 5°. Le petit Singe negre. Il est très petit & tout noir : on le trouve au Bresil; c'est le Cay des Topinamboux. 6°. Le Singe de Guinée. Sa tête est petite, & sa queue longue; la couleur de son poil est mêlée d'ombre, de gris, de brun & de jaune, & ressemble presque à celle du dos de notre lievre. 7°. Le Singe musqué: il a la tête arrondie, le front très petit & applati; le nez court & camus; la queue arquée; le poil long & d'un blanc jaunatre: c'est le Caitaja des Bresilois; il répand une forte odeur de musc. 88. Le Sapajou, jaune. Ses oreilles sont d'un blanc sale; le poil est blanchâtre près de la peau, & jaunâtre à son extrémité extérieure; les pieds sont d'un jaune roussatre; le bout de la queue est noir : on trouve cet animal dans la Guinée & dans l'isle de Ceylan. 7°. Le Singe varié. Sa face est noire; les poils du dessus la tête sont noirs, mêlés de jaune; les joues & les côtés du col sont blancs à leur origine, ensuite mêlés de noir & de jaune; ceux du dos sont noirs & roux; les pieds sont noirs; le dessous du corps & l'intérieur des jambes sont blancs; & la queue est grise. 10°. Le Tamarind: il a la face arrondie, le musean & les yeux noirs, les oreilles presque rondes, noires & sans poils : la queue couverte de poils roux; ceux du corps sont longs, gris, mêlés de noir. Cet animal est le grand Cagvi du Bresil, & le Pongi du Congo. 11°. Un petit Singe-lion du Bresil, qui a été apporté, en 1754, à Madame la Marquise de Pompadour: il a la tête ronde, couverte de longs poils, & assez semblable à celle d'un Lion; la face nue & brune;

les yeux roux; les oreilles rondes, unies & cachées sous les poils de la tête; tous les ongles longs, crochus, ai-gus, excepté ceux des pouces des pieds de derrière, qui sont larges; plats & arrondis. Tout son corps est couvert de poils longs; doux comme de la soie, d'un blanc jaunâtre & luisant : les poils qui entourent la face, sont d'un roux foncé, & jaunâtre sur la poitrine; ceux de la queue sont d'un blanc jaunâtre; les jambes sont rousses; il y a un peu de noirâtre aux pieds de devant. 12°. Le petit Singe du Para. Tout son corps est couvert de poils longs, soyeux, d'un gris blanc argenté; ceux de la queue sont d'un brun lustré: toute sa face & ses oreilles sont teintes d'un rouge extrêmement vis & éclatant. 13°. Le Singe à queue de rat. On le trouve en Amérique : il est très petit; c'est le Cebus à tête de mors de Klein ou le Monke je de Seba: il a le nez très court 3 les yeux très ensoncés; la tête ronde, & couverte de poils d'un noir rougeatre. Sa face est blanchatre; le bout de son nez & le retour de sa bouche sont noirs: il est fort ridé; il a les oreilles glâbres & grandes; la queue grosse, longue, & semblable à celle d'un rat. Les poils du dos d'un rouge moins forcé que celui de la tête. 149. Le Sagouin, voyez ce mot. 15%. Le Singe à queue de lion? il a le corps couvert de poils d'une longueur médiocre, d'un jaune brun par tout; ceux de la gorge sont blancs : la queue est nue dans toute sa longueur, excepté son extrémité qui est garnie d'un bouquet de longs poils. 160. Le Singe-lion: il a des poils longs & blanchâtres, qui couvrent son col & sa poirrine, comme une criniere de lion. Son museau est tout-à fait brun, & sa tête est couverte de poils blanchâtres. 17º. Le Singe verd: il a les oreilles petites & longues; les joues convertes de longs poils blancs; ceux de la tête & du dos sont mêlés de gris & de jaunâtre. La queue & tout l'extérieur des jam-bes sont gris, & l'intérieur blanc, ainsi que toute la partie inférieure du corps. 180. Le grand Singe de la Cochinchine: il a un collier couleur de maron pourpré. Sa face, ses jambes & ses pieds de derriere sont de la même couleur: il a une espece de barbe jaunâtre, mêtée de blanc; le dessus de la tête, le corps & le haut des jambes de devant sont gris; le front, le dessus des

épaules, les cuisses &, les pieds de devant sont noirs; la queue & les jambes de devant sont blanches. 19°. Le Singe de Guinée à barbe jaunâtre. On le trouve en Guinée & au Brefil; presqué tout son poil est noirâtre, excepté à son ventre, où il est d'un gris bleuâtre; le bout de sa queue & même la moitié, est d'un roux jaunâtre; son museau est bleuâtre: il a une espece de barbe jaunatre; ses jambes & ses pieds sont noirs. 20°. Le Singe rouge de l'isse de Cayenne ou de la Guyane: il est fort gros; sa couleur est d'un rouge bai foncé: il fait, en criant, un bruit effroyable, par le moyen de l'os hyoïde, qui est d'une structure singuliere. 212. Le Singe blane à barbe noire: il se trouve dans le Ceylan: il est tout blanc, excepté sa barbe qui est longue & noire. 12°. Le Singe noir à barbe blanche. Les habitans de Ceylan le nomment Wandura: il est tout noir, excepté sa barbe qui est blanche & longue. 23°. Le Singe de Guinée à barbe blanche : c'est l'Exquima des Congois. On le trouve en Guinée & au Bresil; ses poils sont bruns, tiquetés de blanc; ceux du dos sont de couleur de rouille; son menton & son ventre sont blancs. Sa barbe, qui est de deux ou trois doigts de long, est très blanche aussi. 24°. Le Singe barbu: il est tout convert de poils poirs, lisses & brillans; le devant de sa poitrine est blanc; son menton est orné d'une barbe blanche, longue d'environ six pouces: elle se termine en pointe. 25°. Le Singe barbu à queue de lion : il a les oreilles petites, le nez camus; la queue longue, grosse & terminée par un bouquet de longs poils, comme celle du lion. Le dessus de son corps est couvert de poils noirs, mêlés de poils bruns; ceux du ventre sont blancs: il a au menton une barbe blanche, longue de neuf pouces, & pointue. 26°. Le Singe noir d'Egypte: il est de la grandeur des grands Cynocéphales: il est noir par tout le corps, & sur-tout à sa face, qui est entourée de longs poils noirs: on le trouve en Egypte. 27°. Le Singe roux d'Egypte: il est de la grandeur d'un chat : il a la tête petite & ronde; la face semblable au visage de l'homme; le corps très estilé vers les stancs, & la queue longue & rousse : tout son corps est couvert de poils roux; sa face est noire & sutourée, de tous côtés, d'une chevelure blanche; ce qui

Ani donne l'air d'un vieillard. 28°. Le petit Singe du Mezique. Sa face est noire, & dénuce de poils jusqu'an de là des oreilles; le dessus de son corps est varié de brun & de roux; les poils du ventre & des quatre pieds sont blanchâtres; sa queue est rousse, & le reste est nois. 29°. Le Singe Belzebut. Cet animal, qu'on voit à pré-sent au Jardin du Roi, a la queue pointue, fort longue, ainsi que les jambes; ses oreilles sont noires, & faites comme celles de l'homme. Presque tout son corps est noir; ses côtés sont roux; toute la partie inférieure du corps & l'intérieur des jambes, sont d'un blanc jaunatre: il manque de pouce aux pieds de devant; sa queue n'a point de poils en dessous vers l'extrémité: on y voit une espece de peau semblable à celle de la plante des pieds de l'homme. Cette queue lui sert comme d'une cinquieme jambe: elle fait l'office de la main, & lui sere pour porter sa nourriture à la bouche. Ce Singe parur; il y a quelques années, aux yeux du public, sous les noms singuliers de Diable de l'Inde ou de Bélzebus.

La cinquieme race est composée des Singes qui ont la quene & le museau allongés: ce sont les Cercopitheques cynocéphales; il y en a trois especes: 1°. Le Cercopitheque cynocéphale d'Afrique: il ne differe du Singe ordinaire que parcequ'il a une queue, & par son museau allongé comme celui d'un chien; 2°. le Singe Makaquo ou Makaque: voyez ce mot: 3°. le Magat

ou Tartarin: voyez MAGOT.

Il nous reste maintenant à parler de plusieurs sortes

de Singes qui n'ont point de noms particuliers.

1°. SINGE DES ANTILLES. Selon le Pere Lecomre, ce sont les plus industrieux de tous les Singes; ils semblent réunir toutes les especes d'instincts qu'ont les diverses sortes de Singes; ils ont sur-tout un discernement particulier pour connoître ceux qui leur sont la guerre, & se se désendre.

2º. SINGES BLANCS DU ROYAUME DE BAM-BUCK: ils sont d'une blancheur beaucoup plus éclatante que les lapins blancs d'Europe: ils ont les yeux rouges: on les apprivoise aisément dans leur jeunesse; mais quand ils sont vieux ils sont fort méchans; dès qu'on les enleve de leur pays, ils deviennent tristes, refusent

la nourriture, & meurent.

3°. SINGES BLEUS ET ROUGES DE LA GAM-BRA: il y en a une immense quantité de différentes especes: ils sautent d'arbres en arbres, & ne descendent point à terre, à moins qu'il n'y ait un voyage considérable à faire, alors ils se rassemblent, & marchent au signal commun, dans le meilleur ordre possible: ils sont rrès hardis, crient beaucoup la nuit; ils entrelacent les branches de maniere à se former une sorte d'habitation qui les garantit de la trop grande ardeur du soleil.

4°. SINGES DU CAP VERD: on ne les y trouve que dans la seule sile de Saint Jago: on les nomme Jachanapes: ils sont très bien proportionnés: ils multiplient dans les montagnes, où il y en a un fort grand

nombre. Hist. Génér. des Voy.

5°. SINGES DU CAP DE BONNE-ESPÉRANCE: il y en a un très grand nombre: ils ressemblent assez à ceux des autres contrées de l'Afrique: ils dévastent les jardins fruitiers avec acharnement & avec adresse; & les précautions qu'ils prennent pour leur sûreté sont admirables.

6°. SINGES DE LA COSTE D'OR : leur abondance est incrovable; & Smith assure qu'on en compte plus de cinquante sortes. Ils causent une infinité de désordres, sur tout une espece qui est si féroce, qu'on ne peut l'apprivoiser : elle multiplie étrangement: les Negres sont souvent obligés de faire la garde pour se défendre de leurs attaques; & souvent les Singes one la malice, quand ils sont supérieurs en sorce, de crever les yeux aux Negres: ils sont: puants & farouches. Les Hollandois leur donnent le nom de Singes barbus. Il y en a qui ont la barbe blanche & le corps moucheté, le poil du ventre blanc, avec une raie brune sur le dos, & les pieds blancs, ainsi que la queue. On y trouve aussi le Singe Monkeys ou Manikins : les Negres emploient leur peau à faire des Fitis, espece de bonners dont ils se couvrent la tête; elles se vendent jusqu'à une guinée dans le pays : quand ils sont dans une piece

de millet, leur friandise cause plus de dommage que leur larcin; car en prenant les tiges ils examinent soi-gneusement l'épi; & s'ils n'en sont pas satisfaits, ils le jettent pour en choisir un autre. L'on y trouve encore le Singe boggo, que les Blancs nomment Mandrill. On accuse les Negres de se livrer aux plus honteux désordres avec les femelles de ces Singes; tandis que les mâles d'entre ceux-ci fournissent des exemples de leur passion pour les Negresses qu'ils trouvent à l'écart, & qu'ils carressent jusqu'à l'excès, en les saisssant de force. Ce Singe-Boggo, qu'on prendroit pour un petit hommé, a la tête grosse, le nez petit, les sevres minces, la bouche grande, la peau du visage blanche, mais très ridée, les dents larges & jaunes. Ces Singes ne marchent que sur deux pieds : ils ont naturellement le nez morveux, & semblent prendre beaucoup de plaisir à se le lécher avec la langue: ces Singes ont beaucoup de rapport avec ceux du Sénégal.

7°. SINGES DE L'ISLE DE CEYLAN: il y en a beaucoup, & il s'en trouve quelques especes particulieres à cette Isle, & qui sont aussi grands que nos Epagneuls: ils ont le poil gris & le visage noir, avec une grande barbe blanche, qui va d'une oreille à l'autre: on les prendroit pour des vieillards. On en voit d'autres de la même grosseur, mais d'une couleur dissérente: on les

nomme Vanderons: voyez ce mot.

8°. SINGES DE MADAGASCAR: il y en a de

différentes especes.

9°. SINGES DU PAYS DE HONDURAS. Cette sorte de Singes est l'Ignavus des Naturalistes, que quelques uns ont nommé Ai ou Paresseux: voyez ce mot.

10°. SINGES DE LA PARTIE OCCIDENTALE D'AFRIQUE: il y en a un très grand nombre, sur tout dans les terres de la concession de la Compagnie, depuis Arguim jusqu'à la riviere de Serrelione; & les especes différentes ne se mêlent point les unes avec les autres, de maniere que dans un même canton on n'en trouve jamais de deux sortes.

ment Carochupa. Ils ont la queue pelée, les dents continues, deux peaux qui leur couvrent l'estomach & le ventre, comme upe veste, dans lesquelles ils mettent leurs petits quand ils fuient. Frezier dit que ces animaux sont aussi très communs à la Louisiane; ce ne sont peut-être que des especes de Didelphes: voyez ce mot.

12°. SINGES ROUGES. Les Negres les appellent

Patas: voyez ce mot.

cspeces. Il y a les Singes Ginous, dont la queue est fort longue; & quelques Magots: ceux-ci n'ont point de queue. L'on donne le nom de Pleureurs à ceux de la premiere espece, à cause de leur gri enfantin & gémissant. Froger assure que plusieurs de ces Singes enlevent souvent des jeunes filles Negresses de huit ou neus ans, & qu'il est fort difficile de les délivrer d'entre leurs mains. Les Negres mangent la chair de ces Singes, comme un mêts délicieux: les uns la préparent avec du riz; d'autres la sont sécher & sumer comme nos jambons. On trouve aussi dans le pays du Sénégal le Quojavauran: voyez ce mot. C'est peut-être le Orang-outang de Borneo, & le Champanez des Anglois: en ce cas ce seroit l'Homme des bois.

14°. SINGES VOLANS. Divers Ecrivains, & surtout Helbigius, prétendent qu'il y a aux Indes des Singes volans; mais nous croyons que l'Auteur, en housialmé par une imagination vive, a ainsi nommé un animal

qui n'est au plus qu'un Ecureuil volant.

Chasse des Singes, & propriétés de leur chair en médeçine.

Dans la description historique que nous venons de faire de ces animaux, nous avons dit que les Negres les tuent, ou leur lancent des fleches dans le visage; nous avons dit que leur instinct d'imitation en fait peut-être tout le mérite & l'utilité. Dans les endroits où croissent le poivre & le coco, les Indiens se servent de cette adresse pour en recueillir ce qu'ils ne pourroient avoir sans leur secours: ils montent sur les premieres branches; ils en cassent les extrémités où est le fruit, l'arrangent par terre, comme par jeu, & se retirent; les Singes, qui

les ont examinés, viennent aussi-tôt après sur les mêmes arbres, les dépouillent jusqu'à la cime, & disposent ces branches comme ils l'ont vu faire aux Indiens: ceux-ci reviennent pendant la nuit, & enlevent la récolte. Les hommes se servent aussi de cet instinct imitateur qu'ont les Singes, pour les prendre : les uns portent des coupes pleines d'eau ou de miel, s'en frontent le vilage devant eux, & y substituent adroitement de la glu, puis ils se retirent. Les Singes qui les ont vus de dessus un arbre ou un rocher, s'approchent de ces coupes pour en faire de même; mais ils s'aveuglent, & se mettent dans l'impossibilité de suir. D'autres portent des bottes, qu'ils metrent & ôtent plufieurs fois, & ils en laissent de petires, enduites de glu: quand ils sont rerirés les Singes viennent pour les mêttre, & ne peuvent guere les ôter ni éviter le Chasseur. Quelquefois on porte encore des miroirs, où l'on se regarde à différentes reprises, & l'on en laisse d'autres où il y a des ressorts qui se relachant serrent dès qu'on les touche; le Singe vient prendre ces miroirs pour s'examiner, & aussi-tôt il se trouve les deux pattes de devant engagées, & hors d'état de faire un pas. Mat. Médic.

La chair du Singe est astringente: sa graisse est nervale & résolutive; on la recommande dans la rigidité
des articulations. On trouve quelquesois dans la vesicule du siel d'une espece de Singe des Indes, une pierre
grosse comme une noisette, que les Indiens vendent
plus de cent écus, dit Tavernier: les Indiens n'en permettent pas l'exportation: ils en sont des présens aux
Ambassadeurs. Ces pierres ont les mêmes propriétés que

le Bezoard le plus précieux: voyez Bezoard.

SINGE DE MER: poisson de mer qui se pêche dans la rade de Juida: il n'a point d'écailles, mais sa peau est tiquetée comme celle du Requin; elle est d'un beau noir brillant quand l'animal est en vie, mais elle perd tout son lustre dès qu'il est mort: sa chair est bonne, sans être extrêmement délicate. Les Européens lui trouvent le goût du bœuf maigre. Cet animal se nourrit de poissons & d'herbes marines: on le prend à la signe, ou avec le harpon, sorsqu'il approche assez d'un Vaisseau pour recevoir le coup. Ce poisson est ordinairement sort

H. N. Tome V.

le jour, il devient cependant plus gras que l'Oie commune, & les habitans de ces Isles sont obligés de les saler pour l'hiver, autrement ils ne pourroient les manger: ils se servent de sa graisse pour mettre dans leurs lampes: ils prennent volontiers le petit dans le nid, mais pour la mere, ils ne s'en soucient pas.

SKUEN: autre oiseau aquatique de l'Isle de Feroë, dont les Auteurs précédens sont mention. Cet oiseau est de la taille du Corbeau: il est très redoutable, quand il s'agit de désendre ses œuss ou ses petits: on doit alors prendre garde à soi en passant devant son nid; car il sond sur la tête des passans avec une intrépidité étonnante, & seur sait souvent beaucoup de mai avec ses aîles; aussi les habitans du pays, qui connoissent le dangereux instinct de cet oiseau, ont la précaution de mettre sur seur tête un couteau la pointe en haut; & l'oiseau surieux, venant sondre sur eux, se perce suimême de part en part.

SMECTITES ou SMECTIN, terre grasse qui devient luisante, quand on la frotte; d'une couleur tantôt jaunâtre, & tantôt noire; on s'en ser comme du savon. Les Cardeurs de laine en font usage, sous le nom de Soletard. Voyez les mots Terre savoneuse, Pierre

SAVONEUSE & STÉATITE. .

SNAK, animal quadrupede des campagnes de Neiska, en Tartarie, & qu'on ne voit point ailleurs. Selon Gelner, son poil est gris. Le Snak est grand comme une Brebis: il est armé de deux petites cornes; il court avec beaucoup de vîtesse: on le voit paître en troupe sur les frontieres de la Podolie. Quand le Kan des Tartares veut se donner le plaisir de la chasse du Snak, il fait environronner les pâturages où il y en a quelquesois des troupes de 500 & de 2000; & au bruit des cors de chasse, ces animaux courent çà & là, cherchent à fuir, & voulant forcer les passages, tombent de lassitude, & meurent sous les coups des Tamares. Cet animal est l'Akoim des Turcs; le Salhac des Polonois, l'Akkim-albo des Tartares, le Seigak des Russes ou Moscovites, & peut-êut; le Colon des Anciens. Les Turcs font de sa corne de forbeaux manches de couteaux & de sabres.

Les petits du Snak sont de couleur rousse : ils ont le

à se sendre: on présere le rouge; & il a la propriété de causer de la démangeaison quand il est nouvelle-

ment employé. Maison Rustique de Cayen.

SISON ou AMOME, Sison aut Amomum officina. rum falsum: cette plante, qui se multiplie aisément, croît'aux lieux humides, le long des haies & des fossés; on la cultive aussi dans les jardins : sa racine est simple, pour l'ordinaire, blanche, ligneuse, d'un goût de panais, un peu aromatique : elle pousse une ou plusieurs tiges haures d'environ deux pieds, de moyenne groffeur, sondes, moëleules, fermss, lisses, noueules & rameuses; ses seuilles sont assées, comme celles du panais; tangées alternativement le long de la tige, du teste semblables à celles du chervi, tendres, oblongues; crenelées à leurs bords: ses fleurs naissent en été, sur des -ombelles aux sommets, elles sont composées chacune de cinquifeuilles bianches, taillées en cœur, & disposées en rose; elles sont suivies par des semences jointes deux à deux, ménues, arrondies, cannelées sur le dos, brunatres, & d'un goût aromatique: on nous apporte quelques est cette semence du Levant; elle a l'odeur du véritable Amome en grappes, dont nous avons parlé. C'est une des quatre semences chaudes mineures, qui sont celles d'Ache ou de Persil, d'Ammi, de Panais sauvage & d'Amome : cette graine, qui abonde en huile essentielle aromatique, est propre pour la colique ven-

SKRABEN: c'est une espece d'oie des Iles de Feroë dont il est sair mention dans les Assas de Coppenhague 1671 & 1672, obs. 49. & dans les Collest. Academ. 1. IV. p. 199. Cet oiseau fair son nid dans la terre, en grattant avec ses ongles, & souillant avec son bec; il se sait de la sorte un trou sous terre à la prosondeur de huit où dix pieds, & choisit le voisinage d'une pierre pour plus grande sûreté: il ne couve jamais qu'un œus à la sois. Quand le perir est éclos, il le quitte pendant le jour, & sui donne à manger pendant la nuit: si par halard il oublie de sortir de son nid dès le matin, il y reste toute la journée, & ne va que la nuit suivante chercher dans la mer la provision qui doit servir pour la nuit d'après. Quoique ce petit ne mange qu'une sois

SOLDAT ou OISEAU DE COMBAT, est le Héron étoilé: voyez à l'article Héron.

SOLDAT MARIN: voyer Bernard L'Hermite.

SOLDIDO: voyez Tamoata.

SOLE, Solea, poisson de mer, plat, à nageoires molles: il est plus long & plus étroit que la Plie: il devient grand dans l'Océan: la partie de dessous est blanche, & celle de dessus est noire; les yeux y sont placés: sa bouche est sans dents & de travers: il a quatre ouies & le cœur applati; des écailles petites, & un trait qui va droit de la tête jusqu'à la queue: le corps est environné d'ailerons ou de nageoires étroites. On appelle ce poisson, Perdrix de mer, à cause du bon goût de sa chair, qui est très saine.

SOLEIL: voyez son article au mot Planette.

soleil, nom d'un poisson ou monstre marin qui, au rapport de Ruisch, sur pris en 1707, près Bagewale, aux environs d'Amboine, dans les Isles orientales: ce poisson singulier, qu'on conserve dans l'Isle où il a été pris, a trois pieds & demi de long, une peau dure, des aiguillons à l'extrémité du corps, & sur sa queue: cet animal est d'un bleu clair; mais ce qu'il a de singulier, c'est la figure d'un soleil bien marquée, brillante, & d'un blond doré, placée sur le haut du dos, proche de la tête: il a encore deux taches de la même couleur, proche de la queue, & trois autres taches noires sur la queue: il est armé d'aiguillons, tant sur le haut de la tête, qu'au dessous des nageoires: il en a deux autres sous le ventre, dont les pointes sont tournées du côté de la queue.

SOLEIL MARIN: on donne ce nom à une espece d'étoile marine qui a au moins douze branches, mais sou-

vent bien davantage. Voyez ÉTOILE MARINE.

SOLEIL ou COURONNE DU SOLEIL: voy. HERBE

SOLEN, genre de coquillage bivalve dont nous avons parlé sous le nom de Coutelier: on l'appelle aussi Manche de couteau. M. Adanson en donne trois especes.

SOLETARD, espece de terre savoneuse: voyez

SMECTITE.

SOLITAIRE. Les Naturalistes donnent ce nom à dis-

férens animaux, tantôt à une espece de Dinde sauvage de l'Isle de Madagascar, tantôt, & plus communément au Tania, espece de ver qui se forme dans les intestins, & qui est toujours seul de son espece : il se place dans le pylore & l'estomac, d'où il s'étend dans toute la suite des intestins; & il en occupe toute l'étendue par sa longueur. Voyez au mot VER SOLITAIRE. Enfin, Goedard donne encore le nom de Solitaire à une mouche qui provient d'une chenille qui se nourrit de seuilles d'absinthe pendant qu'elles sont verres. Quand elle se dispose à sa transformation, eile ronge la tige de l'Absinthe jusqu'au milieu, pour la rendre plus facile à stéchir, & pour se construire par ce moyen une demeure qu'elle se file ellemême.

SON, Furfur, est l'écorce des graines frumentacées, qui est enlevée par la trituration, & qui reste sur le bluteau : on s'en sert pour nourrir les animaux. Dans les années où la récolte n'a pas été abondante, on ne sépare pas quelquefois le son de la farine; & les pauvres gens se contentent du pain fait avec cette farine,

qui est beaucoup plus lourd & moins nourrissant.

En Médecine, on fait usage du son pour les maladies de la poitrine & pour les rhumes invétérés. On fait une eau de son, qu'on boit tiede: elle convient aussi en lavement & en cataplasme, avec l'urine & la bierre, pour appaiser les douleurs de la goutte. Les Maréchaux font boire aux chevaux de la décoction de son, pour les rafraichir: c'est ce qu'ils appellent Eau blanche. Les Anciens donnoient au Son le nom de Bran. Les Teinturiers s'en servent quelquesois pour donner de la consistance à leur teinture.

SONTO ou SONLO, espece de Thé, qui est fort estimée, sur-tout des Hollandois qui en transportent beaucoup de Canton à Batavia. Voy27 THÉ.

SORBIER: voyez Cormier.

SORCIERE. Les Bretons donnent ce nom à une espece de Sabot, petit coquillage univalve. M. d'Argenville dit que c'est un Limacont de mer à bouche applatie, ombiliqué, d'une couleur cendrée, tiquetée de brun.

SORGO, ou GRAND MILLET: voyez au mor

MILLET.

SORMET, espece de gondole, coquillage univalve dont M. Adanson sait un genre. Cet Auteur est le premier qui ait parlé de cette espece de gondole: il l'a trouvée au Sénégal, sur les bords du Niger, près de l'embouchûre. Le Sormet vit de l'eau de la mer, enfoncé d'un à deux pouces dans les sables. Rien, dit M. Adanson, ne ressemble davantage à un ongle, que la coquille du Sormet. Voyez Planche premiere, Nº I de l'Histoire des coquillages du Sénégal.

SORRAT, poisson de mer carillagineux, que Rondelet met dans le rang des chiens de mer: on le nomme

Lamiole à Rome. Voyez CHIEN DE MER.

sory, Terra vitriolica cineres, oft une espece de terre ou pierre vitriolique, d'un grisclair, quelquesois un peu soncé. Cette matiere est porcuse, peu dure, d'une odeur de suie, d'un goût styptique vitriolique: elle tombe facilement en essoremence. Cette substance est à peine connue des Naturalistes de l'Europe. Les Egyptiens prétendent qu'elle est la matrice du Calchitis ou Colcothar naturel.

Les Droguistes du Caire, chez qui l'on trouve le Sory, disent que cette matiere se rencontre dans les mines de chypre, d'Egypte & de la Libie, même en Espagne: c'est un dessicatif & un astringent.

SOUCHET, Cyperus, plante dont on distingue plusieurs especes: nous ne serons mention ici que de celles

qui sont d'ulage,

odoratus, est une racine longue, menue, genouillée, tortueuse, garnie de plusieurs nœuds, en forme d'olives, & de sibres capillaires, dissicile à rompre, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'un goût suave, un peu âcre, aromatique, d'une odeur de nard. Ce Souchet croît en Provence & en Languedoc; & c'est de là qu'on nous l'apporte sec.

La plante qui produit cette racine, naît aussi abondamment dans les prairies d'Etampes & du petit Gentilly. De ces racines sertent des seuilles graminées, semblables à celles du porreau, mais plus longues & plus étroites. La tige de cette plante croît à la hauteur de deux pieds, droite, sans nœuds, triangulaire, remplie de moëlle blanche, portant en sa sommité des feuilles disposées en étoiles, & placées au dessons des épis de sleurs qu'elles surpassent en longueur-Ces bouquets sont amples, épars & comme slottans sur le sommet de la tige : ils sont composés d'épis ou de têtes écailleuses, garnies de sleurs à étamines sans pétales. Des aisselles des écailles naissent les pistilles qui se changent ensuite en graines triangulaires, dures, & revêtues d'une écorce noire.

- 2°. Le Souchet Rond du Levant, Cyperus rotundus Orientalis, est une racine de la grosseur d'une aveline, raboteuse, striée, grisatre en dehors, blanchâtre en dedans; plusieurs racines sont attachées à la même tête, & y pendent comme par des filets: elle a presque le même goût & la même odeur que le Soucher long. La plante a les seuilles, les sleurs & les graines semblables à la précédente: elle vient en abondance le long du Nil; & dans les marais de l'Egypte: on la trouve aussi en France.
- 3°. Le Souchet d'Améridue, ou Racine de Sainte-Helene, Cyperus Américanus, est une racine assez longue, grosse comme le pouse, pleine de nœuds, noire en dehors, blanche en dedans, d'un goût aromatique, mais d'une odeur foible : on l'apporte séche du Porr Saint-Hélene, qui est dans la Province de la Floride en Amérique, où elle past. Dans les lieux humides, elle pousse quand elle est dans la terre des rameaux qui s'étendent sur terre, & qui portent des seuilles larges & vertes.

Les Espagnols coupent les nœuds de cette racine; & les ayant arrondis & percés, ils en font des chapelets. Ces nœuds étant desséchés, deviennent ridés & durs comme de la corne. Cette racine est apéritive, & pro-

pre pour les douleurs de l'estomac.

Les racines des Souchets, longs & ronds, atténuent & divisent les humeurs, levent les obstructions, excitent les urines & les regles, fortissent merveilleusement l'estomac affoibli par le relâchement des sibres, & remédient à l'hydropisse qui commence. C. Hossman les recommande dans les maladies de la poitrine accompagnées de toux. Ces racines, mises en poudre avec la

fleur de la lavande, à la dose d'un gros, sont sortir le fœtus & l'arriere-faix.

Ces racines ne sont odorandes que quand elles sont séches : les meilleures viennent d'Egypte ; les Parfumeurs les macerent dans le vinaigre, & les sont sécher pour les réduire en poudre, dont ils sont des parsums : on en fait entrer dans la composition de l'eau de miel de Londres.

La graine de Souchet long enivre, comme l'yeble, lorsqu'on en mange avec le ris, dans lequel elle se trouve souvent mêlée en Italie.

4°. Le Souchet Sultan, Trasi Italoruum. Ses racines sont des fibres menues, auxquelles sont attachés des tubercules charnus, gros comme les plus petites noisettes, ronds, relevés d'une espece de petite couronne comme les nesses, converts d'une écorce ridée, assez rude, jaunâtre ou rousse, ayant la chair blanche, serme, d'un goût doux. Les feuilles de cette plante sont arondinacées, semblables à celles des autres Souchets; ses tiges sont hautes d'un pied & demi, triangulaires; ses fleurs sont ramassées en tête jaunâtre, entre des seuilles à écailles, disposées en maniere d'étoiles; les graines sont triangulaires. Cette espece de Souchet croît aux lieux humides dans le Veronois, dans la Sicile, & autres pays chauds: on estime sa racine pectorale, adoucissante, résolutive, propre pour la dyssenterie, pour les ardeurs d'urine. Lémery dit qu'elle est bonne pour exciter la semence, étant mangée ou prise en décoction.

A l'égard du Souches des Indes, appellé Curcuma,

voyez Terra merita.

SOUCI, Calendula, plante dont on distingue pla-

sieurs especes.

1°. Le Souci de Jardin, Caltha vulgaris: sa racine est branchue, longue & sibreuse; ses riges sont menues, un peu anguleuses, velues, rameuses, songueuses, laissant quelque viscosité aux doigts quand on les
reuche; ses seuilles sont sans queue, oblongues, étroites vers la base, grosses, velues, verdâtres, d'une saveur & d'une odeur sorte; ses steurs naissent aux sommets, belles, grandes, rondes, radiées, de couleur

dorée, d'une odeur un peu sorte & assez agréable: leur disque est composé de plusieurs sleurons, & la couronne de demi sleurons, portés sur des embryons qui se changent en des capsules courbes, bordées d'un seuillet, & remplies d'une graine oblongue. On cultive cette plante dans les jardins, pour l'agrément de ses sleurs, qui sont d'usage en Médecine, ainsi que les seuilles.

2°. Le Souci de Vigne, ou le Souci sauvage, Caltha arvensis: il ne differe du précédent, que parcequ'il est plus petit: il croît naturellement dans les ter-

reins de vignobles.

3°. Le Souci d'EAU ou de MARAIS, Caltha palustris, aut Populago: il croît dans les marais, aux bords des ruisseaux, & autres lieux aquatiques; sa racine est sibreuse & blanchâtre; ses seuilles ressemblent à celles de la petite Chelidoine, mais elles sont quatre sois plus grandes & de plus longue durée, lisses, vertes & peu crenelées: il s'éleve d'entre elles des tiges hautes d'un pied, rondes, rameuses, portant des sleurs à plusieurs seuilles, disposées en rose & d'un beau jaune: il leur succede des fruits, composés chacun de plusieurs gaînes recourbées en bas, entassées en tête, & disposées en étoile; chaque gaîne contient plusieurs semences, qu'i sont ordinairement un peu longues.

Les feuilles de Souci sauvage, comme l'observe M. de Tournefort, sont ameres, fétides, & rougissent légérement le papier bleu. Si on les brûle sorsqu'elles sont seches, elles susent un peu comme le nitre. Ces plantes sont apéritives & résolutives; elles guérissent la jaunisse, provoquent les regles & facilitent l'accouchement a on les met au nombre des alexipharmaques. La décoction des sleurs de Souci dans du lait ou de la bierre, est, selon J. Ray, très en usage en Angleterre, pour chasser la petite vérole: cette plante est bonne contre la

peste, ainsi que le vinaigre de fleurs de Souci.

SOUDE, Soda, plante dont on distingue nombre d'especes. Nous décrirons ici les deux especes les plus en

ulage dans les Arts & dans la Pharmacie.

VULGAIRE, Kali vulgare, est une plante qui croît dans les pays chauds, proche de la mer. On la seme aussi

exprès aux environs de Montpellier: la racine est ferme, fibreuse & annuelle; elle pousse une tige à la hauteur d'environ trois pieds quand elle est cultivée, & d'un pied & demi quand elle ne l'est point: elle s'étend au large, sans épines, & se divisé en des rameaux longs, droits, assez gros, rougeatres; ses seuilles sont longues, étroites, charnues, sinissant en pointé, pleines de suc; ses fleurs, qui naissent le long de la tige; sont à plusieurs seuilles, de couleur jaunâtre: il leur succède des fruits arrondis, membraneux, & contenant chacun une semence noirâtre, luisante, semblable à un petit Serpent roulé en spirale.

Kali spinosum: elle naît aussi dans les pays chauds, sur les rivages sabloneux de la iner; le long des lacs salés, quelquesois même dans les champs éloignés de la mer. Semée dans les jardins, elle dégénere un peu, & devient moins épineuse; elle disserte de la précédente par ses tiges giosses, fort succulentes, d'un verd brun, & garnies de seuilles longues, étroites, épaisses; empreintes d'un suc salé, terminées par un aiguillon roide & piquant: ses sieurs, qui paroissent vers l'arriere saison, naissent dans les aisselles des seuilles; elles sont perites, & de couleur verte: il leur succede des fruits épineux, dont la graine est mûre en automne.

La Soude a un goût salé, & contient beaucoup de sel:, elle est apéritive, diurétique, propre pour la gravelle, pour les vers & les obstructions; il saut cependant éviter d'en donner aux semmes grosses, & à ceux qui out des ardeurs d'urine, ou une disposition inslammatoire dans la vessie. Cette plante convient extérieurement pour les

maladies de la peau.

On la seme & on la cultive pour en faire la Soude en pierre, appellée en françois Salicote ou Alun Catin. Pour la préparer, on coupe l'herbe quand ello est en sa parfaite grandeur, & on la laisse sécher sur la terre, puis on la met brûler & calciner en de grands trous faits exprès dans la terre & bouchés, en sorte qu'il n'y entre de l'air que pour entretenir le seu. La matiere se réduit non-seulement en cendres; mais comme il y en a beaucoup, qui contient, dit Lémery, une bonne quans tité de sel, & qu'elle est calcinée pendant long tems, par un feu de réverbere (qui vient de la plante elle même) allumé dans le fourneau souterrain, ses parties s'unissent & s'accrochent tellement les unes aux autres, qu'il s'en fait une espece de pierre fort dure, qu'on est obligé de casser avec, des marteaux ou avec d'aurres instrumens. pour la retirer de dedans les trous quand elle est refroidie. Cette matiere, qui est un mêlange de beaucoup de sel & de terre, est cette masse saline dont on se sert pour faire le savon, la lessive & le vetre. On tire un sel sixe de la Pierre de Soude, qui est caustique, & qui sert aussi à faire des pierres à cautere, & plusieurs autres préparations Chymiques. La propriété qu'a ce sel, de s'unir avec l'huile pour en former un savon, rend raison de son effet, lorsque les Blanchisseuses l'emploient pour dégraisser le linge sale.

La meilleure Pierre de Soude, est celle qui vient d'Alicante: elle se tire d'une espece de Soude herbacée, appellée dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, Kali Hispanicum, supinum, annum, sedi minoris

folio.

La Pierre de Soude nous vient en balles, du poids de sixà huit quintaux: elle a une couleur grise bleuâtre, & est poreuse comme la Ponce grise. Plus cette sorte de Soude incinérée a subi l'action du seu, plus elle imprime à la langue une saveur caustique, & plus elle s'imbibe de l'humidité de l'air. Nous avons observé qu'ayant sait battre dans la rue, & par un tems couvert, une balle de Soude qui pesoit 850 livres, l'ayant pesée étant en poudre grossiere, elle donna 863 livers, & une autre sois elle avoit augmenté de 19 livres: par ce moyen on ne sera jamais la dupe de la poussiere qui s'exhale, quand on pulverise en plein air la Pierre de Soude; & il faut que l'on ait prévu cet inconvenient, car tous les Débitans de Soude la sont piler à l'air libre. Il saut aussi avouer que l'Ouvrier ne pourroit travailler long tems, s'il faisoit cette opération dans un lieu clos.

SOUDE BLANCHE. On donne quelquesois ce nom à la cendre de Roquette ou au Natron. Voyez ces mots.

SOUFLEUR ou MARSOUIN, poisson cétacée, dont

nous avons parlé au mot Baleine, & à l'article Mer=

souin.

SOUFRE, Sulphur, substance solide, inflammable, liquesiable, & susceptible de crystallisation, quand par le refroidissement, elle passe de l'état de sluide à celui de solide. Le Soufre dissere des bitumes, proprement dits, en ce qu'étant exposé sur le seu, dans des vaisseaux fermés, il commence par se liquésier, ensuite il se subsime en une poudre brillante plus ou moins jaune; à seu ouvert il s'enslamme facilement, & produit une slamme bleue, qui exhale une vapeur acide, fort âcre au goût, & qui sussoque ou étousse tout ce qui a vie. Cette substance minéralise les métaux & les demi métaux; elle se consume entiérement dans le seu.

Le Soufre se trouve tout formé sous différences formes, & dans des états bien différens; tansôt il est vierge ou natif, transparent & de diverses couleurs. Celui de Styrie & de Quito est rouge; celui des Indes, d'Afinde en Hongrie, de Bex dans le Canton de Berne, est d'une couleur citrine; celui de l'Archipel est demi transparent. Les Negres en vont ramasser à la bouche de la soufriere. à la Guadeloupe en Amétique, qui est de couleur jaunatre, souvent opaque. Les Soufres natifs de Rome, d'Ancône, de Mareme & de Sicile, sont rarement bien transparens. On trouve aussi du Soufre natif, mais en filets, dans les fentes des terres où il y a des Volcans; on le trouve en sleurs, & imitant la forme des épis, dans les Eaux Thermales d'Aix-la Chapelle, de Tivoli. Quelquefois le Soufre est impur, c'est à-dire mêlé à de la terre ou de la pierre; on le nomme alors Soufre Minéral: il est, ou jaunâtre, ou verd, ou noir.

On présume qu'il n'y a point de Soufre pur, d'une formation primitive, en ce qu'on le trouve comme crystallisé & formant des couches, près des endroits où il y a, ou des Eaux Thermales, ou des Pyrites, ou des Charbonnières, ou des Bitumes, ou des Volcans, &c.

Le Soufre est une combinaison de l'acide vitriolique avec le phlogistique: plus le soufre est pur, plus il est beau & transparent; au contraire, plus il s'y trouve d'hétérogenéités, plus il est grossier & opaque. Voyez

notre Mémoire, lû à l'Académie des Sciences, en 1760,

sur les Pyrites & la vitriolisation.

Nous avons dit que le Soufre est très souvent la matiere qui minéralise les substances métalliques : c'est lui qui leur donne ces belles couleurs de gorge pigeon qu'on y remarque; on le trouve dans le Cynabre. Il y a des cas où ce Minéral est nuisible à la réduction des Métaux; mais communément il est utile qu'il s'y trouve, en ce qu'il facilite la formation de la matte dans la fonte : il se trouve aussi dans l'Arsenic rouge, dans l'Orpiment, & abondamment dans la Pyrite, d'un jaune pâle. Voici une des manieres dont on retire une partie du Soufre des Pyrites. Les Ouvriers forment, avec les Pyrites, des quarrés longs, qu'ils arrangent sur un lit de bois : ils entourent aussi le bois de Pyrites prêtes à s'enslammer par le contact humide de l'air : on ménage l'inflammation par le secours de l'eau. Ces tas de Pyrites sulfureuses brûlent pendant trois mois; au bout des quinze premiers jours, la mine s'amollit & le Soufre coule, & s'assemble dans des trous qu'on a ménagés exprès dans le milieu du tas. On retire le Soufre fondu avec un grand instrument fait en cuiller. Dès que le Soufre est retiré de la Pyrite, soit par la susion, soit par la combustion, soit par sa décomposition en vapeurs, alors la vitriolisation se forme dans le tas qui reste, & par ce moyen on retire adroitement les produits de la Pyrite: voyez ce mot.

Nous avons donné, dans le deuxieme Volume de notre Minéralogie, un détail assez circonstancié, de la maniere dont on retire le Soufre, en Italie, des terres & pierres qui en contiennent; du procédé usité à Marseille pour purisier, mouler & sublimer le Soufre. Toute cette opération consiste à rensermer dans des pots, la pierre de Soufre qu'on a ramassée au pied de la Solfatare : ces pots sont surmontés ou emboités dans une file d'autres pots, ce qui forme une espece de tuyau; dès qué le seu donne, le Soufre, faute d'air, ne s'embrase pas, mais il monte dans l'état de vapeur, puis se condense, dans le vase qui sert de récipient. On retire le Soufre de ce yase, dont les cercles de fer se démontent aisément; voilà le Soufre impur de la solfatare: on l'envoie à Ancône, où on lui fait subir une nouvelle su-

sion, &c. On le laisse coaguler, alors il est en beaux morceaux jaunes, luisans & friables; tel est le Soufre qu'on apporte par cargaison à Marseille & ailleurs, pour l'usage de l'artillerie. On fait liquesier pour la troisieme fois, sur un seu doux, ce Soufre, dans de grands pots évalés; & lorsqu'il est en fusion, on en prend par cuillerées, qu'on verse dans de grands moules de bois de buis sendus en deux, ou dans de petits moules de roseau, fendus en quatre; dès qu'ils sont pleins, on les trempe dans l'eau, on ouvre les moules : c'est ainsi que se forme le Soufre en canon. Il reste dans les vaisseaux, un Soufre impur, dont on tire, au moyen d'une longue file de vaisseaux fermes, le Soutre en fleurs. Le caput mortuum qui reste dans le vase inférieur de cette derniere opération, est ce que l'on distribue dans le commerce, sous le nom de Saufre vif. Le Soufre sert aux Bonnetiers, aux Gaziers pour blanchie les étoffes de laine & de soie : on s'en lert encore pour soufrer les tonneaux de vin: il est la base de la poudre à canon; il entre dans les seux d'artistices; il est, dit-on, propre pour l'asthme, pour chasser la galle & l'air pestilentiel.

SOUFRE VEGÉTAL: voyez au mot Pied de Loup,

à la suite de l'article Mousse terrestre.

SOULCI ou POU; c'est le plus petit des oiseaux, dit Belon: il a les sourcils noirs, & une espece de crête dorée sur la tête; ses plumes sont jaunes; son corps est très petit, mais ses jambes & ses pieds sont assez sorts: il a l'humeur gaie, son chant est peu éclatant, il ne gazouille que peu ou point: il vit d'insectes, fréquente les haies, se perche sur les plantes potageres, où il mange les mouches qui s'y trouvent. Il paroît que c'est une espece de petit Roitelet; son bec est fort menu, & un peu crochu par le bout; sa queue est fourchue comme celle des Mesanges bleues

SOULIËR ou SABOT DE NOTRE-DAME. Voyez

ce dernier mot.

SOURCE. Voyez an mot Fontaine.

SOURCICLE. Voyez ROITELET HUPPÉ. Peut-être que le Soulci est une variété de cet oiseau.

SOURD ON MOURON: voyet SALAMANDRE.

SOURDON,

petit que la Palourde; sa longueur est d'environ quatorze lignes, & sa largeur de dix. Cette coquille est cannelée longitudinalement à son extérieur, blanche & lisse en dedans, excepté au bord : cet animal lance & attire de l'eau par deux tuyaux très courts; il s'ensonce peu avant dans le sable, cependant il en est couvert entiérement quand la mer s'est retirée : pendant son restux, on connoît l'endroit où sont les Sourdons, par les trous qui paroissent au dessus d'eux; mais mieux encore, par une infinité de petits jets d'eau qu'on voit paroître sur tout le terrein, à plus de deux pieds de distance. Ce coquillage a un mouvement progressif : voyer le Mémoire de M. de Reaumur; dans les Mémoires de l'Académie des Sciences 1710,

P48. 454.

SOURIS, Mus, petit animal du genre du Rat. La Souris, dit M. de Busson, beaucoup plus petite que le Rat, est aussi beaucoup plus nombreule, plus commune & plus généralement répandue; elle a le même instinct, le même tempérament, le même naturel, & n'en differe guere que par la foiblesse & par les habitudes qui l'accompagnent. Timide par nature, familiere par nécessité, la peur ou le besoin sont tous ses mouvemens; elle ne sort de son trou que pour chercher à vivre; elle ne s'en écarte guere, y rentre à la premiere alerte, & ne va pas comme le Rat de mailons en mailons, à moins qu'elle n'y loit forcée; elle fait aussi beaucoup moins de dégât, a les mœurs plus douces, & s'apprivoise jusqu'à un certain point, mais, sans s'attacher: comment aimer en effet ceux qui nous dressent des embuches! plus foible, elle a plus d'ennemis auxquels elle ne peut échapper, ou plutôt se soustraire, que par son agilité, & sa petitesse même. Les Chouettes, tous les oiseaux de nuit, les Chats, les Fouines, les Belettes, les Rats même lui font la guerre; on l'attire, on la leurre aisément par des appas, on en détruit des milliers; cette espece ne subsiste enfin que par son immense fécondité.

Les Souris produisent dans toutes les saisons & plufieurs fois par an; les portées ordinaires sont de cinq ou fix petits; en moins de quinze jours, ils prennent asses H. N. Tome V. de force & de croissance pour se disperser & aller chercher à vivre; ainsi la durée de la vie de ces petits animaux est très courte, puisque leur accroissement est se prompt, & cela augmente encore l'idée qu'on doit avoir de leur grande multiplication. Aristote dit, qu'ayant mis une souris pleine dans un vase à serrer du grain, il s'y trouva peu de tems après cent vingt souris toutes issues de la même mere.

Ces petits animaux ne sont pas laids, ils ont l'air vif & même assez sin, l'ouie fort subtile. L'espece d'horreux qu'on a pour eux, n'est sondée que sur les petites surprises & sur l'incommodité qu'ils causent; ces sortes d'animaux pissent très fréquemment, & seur urine exhale une fort mauvaise odeur. Toutes les Souris sont blanchâtres sous le ventre, & il y en a aussi de plus ou moins

brunes, & de plus ou moins noires.

L'espèce en est généralement répandus en Europe, en Asse, en Afrique, mais on prétend qu'il n'y en avoit point en Amérique, & que celles qui y sont actuellement en grand nombre, viennent originairement de nouve Continent. Ce qu'il y a de vrai, c'est qu'il parost que ce petit animal suit l'homme, & suit les pays inhabités, par l'appétit naturel qu'il a pour le pain, le fromage, le lard, l'huile, le beurre & les autres alimens que l'homme prépare pour lui même.

Les Rattes rousses qui sont les Souris des champs, peuplent aussi en abondance : elles font, ainsi que les Campagnols, un si grand dégât de bled en divers lieux, qu'elles mangent quelquesois en une nuit, tout le bled d'un champ qu'on est prêt à moissonner : c'est le Mulor,

Yoyez ce moi.

M. Brisson a parlé, d'après Seba, de la Souris de l'A. mérique; elle a le museau pointu, les oreilles grandes & larges, & le corps couvert de poils d'un bai rouge clair.

Il est fait mention dans l'Hist gén. des Voyages, d'une Souris à sonnette, plus grosse que nos Ecurcuils; sa tête a la forme de celle d'un Ours: le poil de son dos est brunâtre, & noirâtre sur les côtés: sa queue fait du bruit quand elle marche. Cet animal se nourrit de noix & de glands: il habite communément sur les atbrés: on vante beaucoup sa légéreté.

Entre les Souris de la Côte d'or, on en distingue une espece, dont la peau exhale une odeur de muse extrême-

ment agréable.

M. Anderson, (Hist. Nat. d'Islande, p.224.) dit que les Souris sont rares dans cette Isle, à cause du froid pénétrant & du désaut de nourriture, qui leur ôtent tous les moyens de subsister dans la croute mince de la terre qui couvre les rochers, & qui, outre cela, est remplie de sourie; aussi y a-t-il quelques endroits, entr'autres le Cimetière de Widoë où, lorsqu'on met des Souris, elles meurent sur-le-champ: ce lieu produit à peu près le même phénomene, que la sameuse grotte du Chien en Italie.

SOURIS DE MONTAGNE ou LAPIN DE NOR-

WEGE. Voyez Lining.

SOURIS. Les Conchyliologistes donnent aussi ce nom à un coquillage univalve du genre des porcelaines; sa coquille tire sur le gris, avec des points noirs à chaque extrémité, imitant les yeux de la Souris. Voyez Por-CELAINE.

SOUTENELLE. Voyez Pourpier.

SOUTERRAINE. Goëdard donne ce nom à une Chemille qui vit d'hyssope : on en trouve, dit-il, autour de cette plante dans le tems qu'elle fleurit; mais dès que l'on touche une seuille, cette chenille se jette en bas & entre dans la terre : elle se métamorphose en mouche.

On donne aussi le nom de Souverraines à l'espece de Guépes, qui sont les plus communes & les plus in-

commodes. Voyez au mot Guêre.

SOYE, Serica: est le nom que l'on donne à cette substance soyeuse, que la Chenille du Pin, l'Araignée, & le Vers a soie filent pour dissérentes nécessités: voyez à chacun de ces mots l'histoire de ces sortes de soies On dit aussi soie de Cochon; c'est une sorte de erin: voyez au mot Poir.

SPADON ou ESPADON: voyez à la suite du mot Ba-LEINE.

SPARE, Sparus. Poisson de kivage à nageoises épi-

neuses, ressemblant à la Dorade par les écailles & par les ailerons ou nageoires; mais son corps est plus long, moins épais & plus plat; son museau est pointu, ses nageoires sont jaunâtres, principalement celles du ventre, celles des ouies le sont moins: il a une tache noire sur la queue, la toile du ventre est noire. Le Spare entre dans les étangs marins avec la Dorade, où il fraie en été; il vit en troupe, évite le froid, resté attroupé pendant l'hiver: au printems il fréquente souvent les rivages & mange ce qu'il trouve. Athenée dit que le Spare ou Sparaillon, a la chair tendre, qu'elle est agréable au goût, & qu'elle provoque l'urins; étant bouillie elle facilite la digestion: mais étant rotie elle est indigeste; d'aisseurs elle est psus molle que la Dorade; ce qui fait que celle ci est beaucoup plus recherchée.

ou espece de petit genest, qui croît à la hauteur d'un pied & demi, poussant de petites branches molles, ve-lues & frangées; ses seuilles sont oblongues, velues, & naissent l'une de l'autre, comme articulées ensemble; ses seurs naissent à ses sommités; elles sont petites, légumineuses & jaunes: il leur succède des gousses plattes, velues. La racine du Spargelle est rameuse: cette plante croît aux lieux montagneux & dans les bois: on l'emploie en sommentation; ses sieurs sont détersives & apé-

zitives.

SPATAGUS, espece d'Ourfin de mer. Voyez ce

SPATH ou SPAR', Spathum: est une pierre calcaire cristallisée sous dissérentes sigures, ayant toujours les surfaces, unies, brillantes, d'un tissu seuilleté, de dissérentes couleurs, se divisant en morceaux qui gardent la même sigure jusque dans la portion la plus petite de leurs fractures: variant pour la dureté & par la pesante ur spécifique, pétillant dans le seu & s'y réduisant en poussière. Il n'attire pas si facilement l'humidité de l'air, & ne s'échausse pas aussi promptement & aussi vivement que la vraie pierre à chaux. Le Spath ne se dissour pointe dans l'eau, mais il fait une effervescence des plus considérable avec les acides; il est plus dur que le Gypse, suf-

reptible du poli comme l'albâtre, mais on n'en peut faire aucunes figures avec le ciseau, parcequ'il éclate

trop.

L'on ne trouve les Spaths durs cristallisés, que dans les creux souterrains; ceux qui sont tendres & colorés, sont communément l'indice du voisinage d'une substance métallique. La couleur du Spath dépend de la nature du métal qui est entré dans sa cristallisation. M. Bertrand dit que le plomb le rend jaune & cubique, le fer le rend rouge & rhomboidal; l'ésain le rend noir & d'une figure quadrilatere, le cuivre le rend bleu ou verd, &c. L'on pourroit donc regarder les Spaths comme une espece de pierre à chaux, entierement dissoure & cristallisée avec lenteur dans un fluide qui aura changé quelque chose à sa nature. Cette hypothèle pourroit encore s'appliquer aux stalactites qui doivent aussi leur origine à la dissolution de la pierre calcaire; mais il faudra nécessairement admettre une modification dans le dégré de dissolution; ce qui, par le moyen de l'espece de stude qui en est le véhicule, peut produire ou une sorte de décomposition, ou une nouvelle combinaison, ensine une différence dans la configuration des parties intégrantes, & la maniere d'être de ces corps. Voyez PIERREDE CHAUX & l'article STALACTITES.

Nous disons que les Naturalistes distinguent plusieurs

sortes de Spaths.

1°. Le SPATH GRAINELÉ, Spathum arenaceum: il est en perits cubes & fort léger, tant il est poreux: il y en a de différentes couleurs: on le trouve sous des lits de

pierre à chaux.

2°. Le SPATH FEUILLETÉ, Spathum lamellatum: il se divise en lames tendres & qui s'égratignent facilement avec l'ongle, il accompagne quelquesois les mines d'argent & de cuivre; souvent il se vitrise dans le seu à raisson de mélange qui l'accompagne. Il saut bien se donnée de garde de consondre ce Spath avec le Gypse.

3². Le SPATH RHOMBOIDAL, Spathum rhomboidale; il se divise toujours en rhomboides, il est fort vitreux dans ses fractures, compact, pesant, & communément opaque; il y en a de diverses couleurs: on a observé

que c'est l'espece de Spath qui fait le moins brusquement esservescence avec les acides, & qui cependant étant calciné, acquiert le mieux la propriété phosphorique.

4°. Le SPATH CUBIQUE TRANSPARENT, Spathum tesfulare pellucidum: il affecte de prendre une forme cubique, mais il est souvent un peu rhomboïdal, il est tendre, plus ou moins diaphane: on en trouve de verd, de jaune, de veiné, & sans couleur, il ne rend point les

objets doubles, comme l'espece de Spath suivant.

5°. Le Spath ou Crystal d'Islande, Spathum cubieum Islandieum: il est clair, transparent, un peu rhomboidal. C'est à tort que M. de la Hire l'a confondu avec le Talc. Il se distingue de toutes les especes de Spath par la propriété qu'il a de faire paroître double tous les objets qu'on voit au travers; calciné dans un creuser, il y devient d'abord feuilleté, puis il pétille, se divise en rhomboides, répand une odeur urineuse, & acquierr pour lors la propriété de luire dans l'obscurité. M. Huyghens a expliqué la réfraction extraordinaire de ce crystal spathique. Les rayons de la lumiere, dit-il, souffrent dans cette pierre deux réfractions tout-à-fait particulieres: dans les autres corps transparens, il ne se fait qu'une réfraction, parceque les rayons qui tombent perpendiculairement sur leur surface passent tout droit sans souffrir de réfraction, les rayons obliques se rompent toujours: au lieu que dans le crystal d'Islande, les rayons perpendiculaires souffrent réfraction, parcequ'il est composé transversalement & horisontalement de diverses surfaces qui se touchent differemment, ce qui est cause, dit M. Bertrand, que les objets vus au travers de ce Spath diaphane, paroissent doubles.

TH DRUSEN, Drusa Spathica: on donne ce nom à des crystaux de Spath qui ont pris différentes figures, se qui se trouvent grouppés plusieurs ensemble sur une même base. On distingue le spath cristallisé transparent polygone & un autre qui est hexagone, ou en pyramides octaëdres, ou en decaëdres, ou en prisme tetradecaëdres, ou en crête de coq, ou en filets, comme de l'asbête; tou-

tes variétés qui peuvent provenir de l'équilibre des liqueurs au moment de la crystallisation. M. Desmarêts a fait des observations importantes sur cette sorte de Spath, qu'il a communiquées il y a quatre ans à l'Académie des Sciences.

On trouve de toutes ces especes de Spaths en France: voyez notre Minéralogie, T. I. A l'égard du Spath gyp-seux, nous avons eru devoir abolir ce nom qui ne sert, ainsi que bien d'autres, qu'à embrouiller inutilement la science de l'Histoire Naturelle: le Spath gypseux n'est

qu'un Gypse: voyez ce mot.

SPATH FUSIBLE, Spathum viterum suspile. Pous ôter toute consusion ou méprise dans l'histoire des Spaths, on devroit encore changer le nom de celui-ci, qui disfere essemiellement des Spaths, par son excès de pelanteur spécifique sur toutes les pierres communes, par sa dureré, par son éclat vitreux, &c. Le Spath susible est compacte, ne fait point de seu avec l'acier, ne se dissout point aux acides, mais entre en susion à un seu violent à dans un seu ordinaire, il pétille, se gerce & s'éclate, mais il ne se calcine pas: est-il entré en susion, il bouil-lonne au seu comme le plâtre, & sorme un verre qui a beaucoup de rapport avec celui des primes de pierreries on voit que cette pierre a des propriétés qui lui sont particulieres, & fort analogues au Petunt-se des Chinois, & à la Pierre de Boulogne: voyez ces moss.

Aussi la singularité des produits que cette espece de pierre nous a donnés à l'analyse, nous a-t-elle obligé d'en faire un genre particulier dans notre Minéralogie: nous l'avons désignée sous le nom de Pierre mediasting

erystalliste: voyez T. I.p. 186.

Le Spath fusible est communément blanchâtre, & très souvent chargé de pyrites. Les Mineurs ne sont pas sa-chés de le rencontrer dans leurs souilles, ou dans leur sourneau. Voyez MINES.

SPATULE ou ESPATULE, espece de Héron dont

nous avons parlé au mot Palette.

SPEAUTRE: voyez Froment Locar.

SPERJULE, ou ESPARGOULE, Alsine, Sperjulo, dista major. Cette plante, qui croît naturellement aux

environs de Paris, principalement dans les bois, sere

à faire des especes de Prairies artificielles.

L'Espargoule s'éleve à la hauteur d'environ un pied: il part de sa racine plusieurs tiges, dont les unes sont droites, & les autres s'inclinent de côté & d'autre: ces tiges sont nouenses, & de chaque nœud sortent plusieurs seuilles qui entourent les tiges: ces seuilles sont longues, étroites comme celles du Caillelait: le haut de la tige, asssi que les seuilles, sont chargés de poils très sins, & doux au toucher: les seuilles sont blanches, en rose: il leur succede des capsules à cinq loges qui contiennent des semences menues: la plante est anauelle.

Le Sperjule n'est point délicat sur la nature du terrein, pourvu qu'il soit un peu humide : on le seme en Mai, lorsqu'on se propose d'en ramasser la graine, & qu'on veut en fanner l'herbe; mais on n'est guéres dans l'usage d'en faite du foin : il est plus ordinaire d'en répandre la graine sur le chaume de froment; immédiatement après la recolte. Quand la plante est élevée à une certaine hauteur, on la laisse pastre par les bestiaux sur le champ même. Cet herbage est très nourrissant; il faut le faire consommer de bonne heure; car cette plante gêle fort aissement.

SPERMA CETI. Voyez au mot Baleine, à l'article Cachalot, eclui du Blanc de Baleine.

SPERME DE GRENOUILLES, ou SPERNIOLE.

Voyez à l'article GRENOUILLE.

SPET, Sphyrana. Poisson de mer qu'Artedi dit être du genre du Maquereau. A Livourne, & dans toute l'I-talie, on lui donne le nom de Luzzo marino. Rondelet en distingue deux especes. Ils sont longs, & ont le museau pointu. Ils sont assez semblables au Brochet pour la sigure de sorte qu'à Rome & à Montpellier, ceux qui ignorent leur propre nom, les appellent Brochets de mer.

Le Spet de la premiere espece a le corps long & menu, le museau pointu & avancé, la machoire inférieure plus grande que la supérieure : elle finit en pointe, & seçoit celle de dessus. Ces machoires sont si bien jointes ensemble, qu'on diroit qu'il n'y a aucune sente, quoiqu'elle soit grande; car c'est un poisson goulu : le dedans de la bouche est jaune; les dents sont fort aignès, & combées en dedans : on en compte quatre à la machoire de dessus. Au milieu de la machoire de dessous se trouve une dent plus grande que toutes les autres : elle entre dans un trou qui est à la machoire supérieure. Ses yeux sont grands & précédés de deux trous : de la tête jusqu'à la queue est un seul trait, situé au milieu du corps, qui est sain d'écailles : le venure est blanc, le dos tendre, & les ouies assez ouvertes : la premiere des deux nageoires du dos a cinq aiguillons : sa chair est blanche, agréable au goût, dure & séche.

La seconde espece de Spet est samblable, dit Rondelet, au Hautin-Harins; sa queue est en pointe, & sinit par une queue qui s'élargit : sa chair & ses sont transparens : il a par le milieu du corps un trait droit qui va des ouies jusqu'à la queue. Ce Spet est plus petit & plus blanc que le précédent : la toile de son ventre est noire,

& il a au ventre une longue vessie pleine d'air.

SPHINX, nom donné à une Chenille. Voyez son article au mot CHENILLE, page 588, Tome I de ce Distionnaire.

SPIAUTIER ou BEAUTER: nom donné au Zine jaune d'Angleterre: voyez Zinc.

SPIC, nom donné à la grande Lavande. V. ce mot. SPICANARD, ou NARD INDIEN. Voyez à l'article NARD.

SPIRÉE. Voyez Buxxu.

SPODE, Spodium, nom donné à différentes substances. Le Spode des Modernes est l'ivoire brûlé: le Spode en grappe des Anciens Grecs est la tuthie : le Spode des Anciens Arabes étoit une condre de roseaux brûlés : on l'ap-

pelloit Antispode.

SPONDYLE, coquillage bivalve, dit M. d'Argenville, qui ne differe de l'Huitre ordinaire que dans sa charniere, consistant en deux boutons arrondis, qui renferment le ligament, disposés de saçon que les ligamens de la valve supérieure sont reçus dans les cicatrices de l'insérieure, & que pareillement les boutons de cette derniere se logent dans les trous de la supérieure. Le liga-

& à la charniere qui est de deux valves.

SPONDYLE ou SPHONDYLE, Spondylus seu Vereicillus, espece de Chenille très pernicieuse, & qui se
métamorphose en un phalene de la grande espece. Cet
insecte dans l'état de Chenille s'entortille comme un crochet autour des racines des plantes quelque âcres & ameres qu'elles soient. Divers Auteurs ont parlé de plusieurs
Chenilles Sphondyles, en disant qu'elles sont de la grosfeur du petit doigt, qu'elles ont la tête roussarre, & le
reste du corps blanchâtre, excepté quand elles ont pris
leur nourriture, alors elles s'ensient & deviennent noives: esses ont six pieds. Ces chenilles ne peuvent guéres supporter l'air; elles languissent hors de terre, aussi les
trouve-t-on toujours en terre. Il y en a une espece qui,
lorsqu'on la blesse, jette une liqueur aussi noire que de
l'encre.

.-SPONDYLES ou ARTICLES, Spondylolithes, nom que l'on donne aux articulations, ou jointures, on vertébres fossiles de dissérens animaux. Toutes ces gravures herborisées que l'on remarque sur certaines cornes d'Ammon, sont les sutures de leurs concamerations: on leur donne le nom de Spondyle. Il y a bien d'autres sortes de Spondyles: on en voit d'orbiculaires, en zig-zag, d'arrondis, de comprimés, de pointus: on donne aussi le nom de Spondyle à une espèce d'Huitre pectinisorme. Voyez ci dessus.

SPONTON, nom donné par quelques Marins au Poisson Narhwal, à cause de sa défense. Voyez NARHWAL,

à la suite du mot BALEINE.

SQUATINE, Poisson qui tient le milieu entre les Chiens de mer & les Rayes: c'est ce que nous nommons

Ange. Voyez ce mot.

SQUELETTE: on donne ce nom à la Charpente osseule d'un animal quelconque. Nous avons donné au mot Os l'Histoire du Squelette humain. On dit aussi le squelette d'une plante, lorsqu'elle est desséchée & dépourvue de ses sues & de son parenchyme. On trouve beaucoup de Squelences de dissérences especes d'a-

nimaux devenus fossiles, & même pétrisies. M. J. Gesner a rassemblé la description que divers Auteurs ont faite des Squelettes fossiles, dans sa Dissertation de Petrisicatis, Chapitre XXI, page 68, édition de 1719.

SQUILLE', Oignon. Voyez Scille.

SQUILLE, Squilla, espece de Cancre de met & de riviere. Ceux de mer sont plus larges que ceux de riviere: on en distingue de plusieurs sortes qui portent des noms dissérens, dont nous avons parlé à chacun de seur article: Voyez Cigale de Mer, &c. Nous ajouterons ici l'Histoire de la Squille Mante, & celle de la Squille de riviere.

La Squille-Mante a les bras foutchus: elle a un aiguillon à la queue : son corps est long comme celui d'une Sauterelle, menu, large vers la queue, couvert d'une eroute mince, blanche & transparente: ses deux premiers bras sont longs, découpés en dedans comme une scie. Les premires dents sont petites; celles du bout sont fi grandes, qu'on doit plutôt les appeller aiguillons. Cette Squille a deux cornes fort longues : près de leux bont sortent deux petites branches; il en a deux autres Plus petites devant les yeux. Ses yeux sont larges & clairs; tout proche sont deux aîles longues & velues à l'entour : elle est pourvue de douze pieds. Les trois premiers de chaque côté ont au bout une grosseur comme une lentille, ronde & un peu plate: de cette grosseur fort un aiguillon crochu. Les trois autres pieds sont petits & menus: le reste du corps, après la tête, est couvert de dix tablettes inégales, dont les premieres sont petites & plus étroites : les autres sont plus grandes & plus larges : chaque tablette est garnie d'aiguillons tous de la même façon. Le bour de la queue est un os large. qui est entouré d'aiguillons: sur cet os il y a comme deux yeux peints: de la troisseme tablette sortent de chaque côté trois ailerons. Par toutes les autres parties cette Squille est semblable aux animaux du même genre: son corps est transparent; sa chair est molle; douce, délicate, & de bonne nourriture.

La Squille de riviere est un petit insecte qui a plusieurs

découpures sui le corps : elle ressemble à la Chevrette ou Squille de mer : elle a trois pieds de chaque côté : deux petits filets longs & menus forment sa queue : elle est de la longueur du doigt. Sa tête est longue & plate comme une lentille : elle a quatre cornes. Cette Squille, dit Mousset, se retire dans les roseaux au pied des racines du Glayeul : elle s'accouple aussi promptement que la Squille de mer. Le mâle se prend par le bec avec la se-melle, à la maniere des Cancres.

SQUINE ou ESQUINE, China radix, racine qui tire son nom du pays de la Chine, d'où elle a d'abord été apportée dans les Indes Orientales, & de-là dans toute l'Europe. On trouve chez les Droguistes deux especes de cette racine; l'une est Orientale & l'autre Occidentale.

La SQUINE ORIENTALE, China Orientalis, est une grosse racine noueuse, genouillée, pesante ligneuse, à tubercules inégaux, d'un brun rougeatre en dehors, & d'un blane rougeatre intérieurement, un peu résneuse. Quand elle est recente elle a un goût un peu âcre & pâteux; mais lorsqu'elle est séche son goût est terreux, & légerement astringent. Elle n'a point d'odeur: on choisit celle qui n'est point cariée. Elle naît d'une plante appellée Smilax aspera Chinensis: cette plante s'éleve d'une ou de deux coudées, quand elle n'est pas soutenue; mais elle devient beaucoup plus grande, quand elle trouve de quoi grimper ou s'appuyer.

Ses sarmens sont ligneux, de la grosseur d'une paille d'orge, près de la terre : ils sont d'un rouge brun obseur, noueux de deux en deux pouces : les parties comprises entre les nœuds sont alternativement courbées & un peu résechies : chaque nœud a quelquesois deux petites épines crochues, & opposées sur le même côté. De chacun de ces nœuds s'éleve une seuille mince, membraneuse, noisâtre, nerveuse, & deux vrilles qui servent à la plante pour s'attacher à rout ce qu'elle touche. De l'aisselle des queues de chaque seuille naissent des bouquets de sleurs ou de bourgeons : ces sleurs sont petites & au nombre de dix au même endroit, d'un jaune verdâtre, disposées en parasols autour d'un embrion, qui en

grossissant devient un fruit. Ce fruit a la figure, la grossieur, la couleur & l'éclat de la Cerise: il est plus spongieux que charnu, d'un goût de Nesses: il contient cinq ou six semences de la grandeur d'une petite lentille, & d'une substance qui a l'apparence de la corne. Cette plante, dit Kæmpser, croît dans le Royaume de la Chine

parmi les caillous.

Des Marchands Chinois ont donné de la vogue, pour la premiere fois, à cette plante en 1535: Ils la ven-doient alors comme un spécifique contre les maladies vénériennes, bien plus efficace & moins génant que le remede de Gayac. Les Espagnols la vanterent tant sous cette qualité à l'Empereur Charles-Quint, que ce Prince en sit usage dé son propre mouvement à l'insu de ses Médecins: d'autres Princes ne tarderent pas d'inviter l'Empereur de rendre sa recette publique. Au reste, on lui présere, avec raison, l'usage du mercure, quand il s'agit de guérir les maladies vénériennes. Les Médecins de nos jours estiment la Squine propre à purisier le sang, & utile contre les tumeurs squirrheuses, la jaunisse & la goutre.

La SQUINE D'OCCIDENT, China spyria nodosa, est le Jupicanga de Pison. Elle semble être la même que la précédente, & n'en dissere que par le lieu où elle croît: elle est un peu moins bien nourrie: sa racine est oblongue, noueuse, tubereuse, d'un roux noirâtre en dehors, & rougeâtre en dedans. On nous l'apporte de la nouvelle Espagne, du Pérou, du Bresil, & d'autres

pays de l'Amérique.

STACTEN ou STACHTÉ: espece de myrrhe li-

quide: Voyez au mot MYRRHE.

STALACTITES, Stalactites aut Lapides aquei: elles sont composées de substances terreuses ou pierreuses, qui se sont formées dans l'eau, ou qui ont été chariées par ce fluide dans des cavités souterraines, y ont pris de la liaison, & s'y sont durcies sous différentes sigures.

Ces concrétions, communément calcaires, & qui ne sont peut-être que des marbres parasytes, sont ou compactes, solides, & d'une surface continue, tels que les

Albatres, les Stalactites proprement dites; ou friables & poreuses, telles que les incrustations: elles se forment par des progrés plus ou moins sensibles. Si l'on imagine des gouttes d'eau qui, par leur infiltration au travers des terres ou pierres poreuses, se sont chargées de molécules pierreuses (sans, pour cela, que leur transparence en soit entierement altérée), & qui ensuite ont été chariées avec une rapidité relative à leur fluidité, à leur pésanteur spécifique, & à la pente du sol, dans des canaux pratiqués par la nature entre des rochers & des souterrains, on aura une idée de leur formation.

L'eau en gouttes est le véhicule de ces parties pierreuses, mais elle s'en sépare facilement par l'évaporazion: ces sortes de corps pierreux s'attachent intimement. Et toujours par juxta-position, aux parois des lieux abreuvés par l'eau; tantôt c'est aux voûtes des grottes, equelquesois aux parois des galeries de mines; tantôt ces concrétions s'adossent contre la pente d'une montagne ou d'une carrière, dont le sol est plus ou moins exposé à l'air libre; d'autres sois le suc pierreux (si on peut parler ainsi) s'attache et s'incruste sur des corps solides, prend de la consistance, dissérentes formes, et quelquefois dissérentes couleurs.

On peut trouver des Stalactites & des concrétions, de la nature de tous les corps que l'eau peut dissoudre ou par elle-même, ou par le moyen de quelqu'intermede, & qu'elle a chariés ensuite avec un gluten propre à les unir ensemble. Au reste, c'est peut-être moins à la nature du suc pierreux que nous devons la bizarrerie & la variété des figures qu'on remarque dans toutes des ospeces de concrétions dont nous allons faire mention, qu'à la dissérence des milieux dans lesquels ces sucs pierreux se sont congelés ou cristallisés, ainsi qu'à da rapidité de l'eau, à sa fréquence & à sa continuité.

On donne proprement le nom de Stalactite aux crystallisations rameuses qui ont la forme de quilles ou de culs de lampes pyramidaux & consques avec une large base qui les attache au rocher en contrebas. Les Stalactites, comme nous venons de le dire, sont produites

par des eaux pierreuses, intercalaires, qui, dans les instans de leur infiltration souterraine, ont eu la facilité de produire des crystallisations de figure symmétrique: elles sont ordinairement composées de couches tantôt excentriques, & tantôt concentriques: leur dureté, leur degré d'accrétion, tout est dû au hasard. Les Stalatites qui se trouvent toujours suspendues aux voûtes souterraines, ont en général leur tissu plus ou moins blanc, sin & serré; elles s'allongent par la même raison qu'elles grossissent, semblables en cela aux glaçons qui pendent des toits en hyver: quand elles commencent à se former, elles ne sont pas plus grosses qu'un tuyau de plume: la goutte en est la mesure: elles sont alors percées dans leur milieu, mais elles s'obstruent bientôt & se bouchent en partie.

Si les Stalactites continuoient à recevoir leur accrétion par ce tuyau, on pourroit appeller cette croissance intus-sus-susception, quoiqu'elle ne sît que l'imiter; & c'est cette apparence qui avoit induit en erreur Tourne-fort dans son système sur la végétation des sucs pierreux, Mais que le creux des Stalactites s'obstrue ou non, c'est toujours par juxta-position qu'elles augmentent de vo-

lume, tant en longueur qu'en grosseur.

Les Stalactites ne montrent pas toujours, dans l'endroit de leurs fractures, des îtries circulaires & unies;
elles sont composées d'aiguilles perpendiculaires à l'axe
de la crystallisation, d'où elles vont en s'élargissant & en
divergeant vers la surface, en laissant voir cependant
leur progrès par des couches successives qui sont plus
ou moins intimement appliquées les unes sur les autres:
souvent la Stalactite s'allonge tellement, qu'à la fin sa
pointe gagne le sol inférieur: il n'est pas rare d'en voir
plusieurs dans des grottes, formant une colonade dont
le comp d'œil est très agréable.

M. l'Abbé de Sauvages dit avoir remarqué que les Stalactites étoient, en toutes saisons, séches dans toute leur surface, à la réserve de la pointe où la goutte pendoit. Nous avons remarqué le même phénomene dans pluseurs grottes, tant en Angleterre & en Corse, qu'aux Pytenées & aux Alpes, ces grottes sont remplies de Sta-

lactites très longues, fort menues, & humides par la pointe: ces crystallisations nous ont toujours paru avoir été formées par le moyen des eaux intercalaires, peu chargées de suc pierreux, & il y a lieu de soupçonner que ces sortes d'eaux sont plus sujettes que les autres à faire varier les Stalactires de forme & de sigure: nous avons observé aussi que les eaux qui contiennent beaucoup de molécules pierreuses, forment très promptement des Stalactites qui ne sont mouillées par le bout pyramidal que dans les premiers tems de leur accroissement; & au contraire, toute la surface est mouillée lorsque le trou du centre est obstrué, & que la Stalactite prend plus d'empattement.

Ou nomme Stalagmites les concrétions protubérancées, c'est à-dire, qui sont globuleuses ou mamelonnées comme des choux-sleurs ou des trusses: chaque mamelon est extérieurement, ou arrondi, ou inégal; mais dans l'intérieur il est toujours composé d'aiguilles crystallisées & convergences au centre par leur pointe. Ces concrétions globulaires, que l'on nomme aussi Loupes pierreuses ou Stalastites en grappe, sont plus ou moins grosses, dures, d'un grain sin & serré; quelquesois elles imitent des groupes de crystaux informes; tantôt elles

sont transparentes, tantôt elles sont opaques.

Les Stalagmites ne sont pas indifféremment attachées ou à la voûte, ou sur les parois des grottes, a la maniere des Stalactites, mais presque toujours sur la base du sol ou plancher souterrain, c'est-à-dire, en contrehaut, ou à l'opposite des Stalactites, quoique formées également par l'eau qui tombe goutte à goutte. Les Scalagmites sont sujettes, comme les Stalactites, à grossir de jour en jour, & même à un tel degré, qu'elles remplissent bien-tôt l'espace où elles s'accumulent; c'est de cette maniere que se forme l'Albâtre, qui est proprement une Stalactite, ou une Stalagmite: les taches irrégulieres qu'on y remarque quelquesois, ne proviennent que des gouttes colorées qui ont distillé par des routes séparées, & alternativement, &c. Voyez Albastre.

Viennent à couler, & à le coaguler en même-tems

CODITE

fontre les parois rabotteux des cavités souterfaines, ils forment alors ce qu'on nomme congellation veineuse: c'est l'albâtre ondé: le plus beau se forme ainsi dans les grottes de Paros & d'Anti-Paros.

Si au contraire l'eau pierreule, mais stagnante, artose une multitude de petites plantes, il se formera une espece de crystallisation opaque, poreuse, & pleine de

trous irréguliers; c'est ce que l'on appelle Tuf.

Enfin, si l'assemblage des particules terreuses non dissoutes, qui sont chariées par les eaux courantes, viennent à se déposer sur une substance végétale ou animale,

on lui donne le nom d'incrustation.

Lorsque la concrétion pierreule est creuse & cat tubes samenx pron l'appelle Osteocolle: c'est ainsi que se font les incrustations à Etampes, à Albert, à Meaux, & dans les gnottes du Hartz & des Monts Krapacks. On fait un grand cas en Allemagne de cette dernière sorté de concrétion qui pour l'ordinaire est sableuse ton l'emploie en médesine, quelquesois pour l'intérieur, mais plus souvent dans l'intention d'opérer la réunion des os tompus.

Les eaux même les plus limpides déposent encore d'une auxse maniere les molécules terreuses dont elles sont chargées; il suffit de leur faire subir le degré d'ébullition sur le feu, aussi-tôt on verta se précipiter dans le fond de la chandiere la substance terreuse & opaque, qui s'y amassera par couches; c'est ce que les Allemands nomment Kessel-stein, en françois, Pierre de chaudron.

On appelle sediment, résidu & dépôt, toutes les concrétions formées par la voie de la précipitation dans les grottes, les cavernes, les fissures des rochers, ou les

galleries des mines.

On peut considérer les concrétions pierreuses qui se forment dans les caux, soit stillantes goutte à goutte, soit courantes, soit stagnantes, ou par la couleur & par la transparence, ou par la figure, & par seur situation. On conçoit aisément, d'après ce que nous avons dit, comment se forment les Guhrs terreux & métalliques, & les Flos ferri, on Fleurs de fer.

M. Guettard a publié un Mémoire sur les Stalactites, qu'on rouve inséré dans les Mém. de l'Acad. des Scien-

ces de 1754, & auquel nous invitons nos lecteurs d'avoir secours.

STAPHIS-AIGRE, ou HERBE AUX POUX, ou HERBE A LA PITUITE, Staphis-agria: plante qui croît aux lieux sombres dans les pays chauds, comme en Provence & en Languedoc, d'où la graine nous est apportée seche: on la cultive aussi dans les jardins à cause de la beauté de sa fleur : on la seme au printems: elle demande une terre cultivée & arrosée, qui ne soit pas trop exposée au soleil du midi. Sa racine est longue, ligneuse & aunuelle; elle pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, droite, ronde, velue & rameuse: ses seuilles sont grandes, larges, découpées profondement en plusieurs parties, vertes, ressemblantes à celles du Platane, attachées à des queues longues: ses sleurs naissent en été aux sommités & dans les aisselles des feuilles, composées chacune de cinq feuilles inégales, & disposées en rond, d'un bleu foncé, semblables à celles du pied d'alouette, mais beaucoup plus amples, la supérieure s'allonge sur le derriere, & reçoit dans cet éperon, l'éperon d'une autre feuille: aux fleurs succedent des fauits composés de trois ou quatre gaînes verdatres qui renferment des semences grosses comme de petits pois, de figure triangulaire, ridées, rudes, unies étroitement ensemble, noirâtres en dehors, blanchâtres en dedans, d'un goût âcre, brûlant, amer, fort désagréable.

Cette plante est fort huileuse: sa graine est la scule partie d'usage en médecine; on ne l'emploie qu'extérieurement, ear son usage intérieur n'est pas sans danger, puisqu'elle purge violemment par haut & par bas à la scule dose de douze à vingt-quatre grains. Elle échausse & enslamme le gosier à un tel point, qu'elle sait craindre la suffocation; c'est pourquoi on l'a abandonnée pour employer d'autres purgatifs plus doux. Quant à son usage extérieur, on en concasse un gros qu'on enferme dans un nouer, & que l'on suce pour faire cracher beaucoup de pituite dans le mal de dents, c'est pourquoi on l'appelle aussi Pituitaire: on pourroit également en saire la détoction & s'en gargariser la bouche: on s'en sert ençore, comme d'un vulnéraire détersif, pour

consumer les chairs baveuses des vieux ulceres; mais son plus grand usage est pour faire mourir les poux : on en soupoudre les cheveux le soir, & l'on se bande bien la tête avec un linge; la sueur de la tête s'impregue des qualités de la graine, & en peu de tems cette vermine est détruite.

STATICE, ou STATICÉE, ou GAZON D'OLYM-PE, ou ŒILLET DE PARIS, ou HERBE A SEPT TIGES, Statice: plante qui croît aux lieux montagneux, un peu humides, peu éloignés de la mer & des rivieres: sa racine est longue, assez grosse, ronde, rougeatre, ligneuse, vivace, & divisée en plusieurs têtes: elle pousse un grand nombre de seuilles longues & étroites, comme celles du Gramen, d'un verd de mer: il s'éleve d'entre elles des tiges hautes d'environ un pied, droites, sans nœuds, creusées, portant en leur sommet un bouquet sphérique de petites sleurs à cinq seuilles, blanches, disposées en œillet, & soutenues par un calice formé en entonnoir: ce peloton de fleurs est encore soutenu par un calice général écailleux : à chaque sleur succede une graine pointue par les deux bouts. Cette plante fleurit en été; & comme ces fleurs ne s'ouvrent que ses unes après les autres, elle reste longtems sleurie, même jusqu'à la fin de l'automne,

La Statice est estimée vulnéraire, & propre pour, arrêter la dyssenterie: si l'on en sou-poudre les plaies, elle les mondisse, ainsi que les ulceres malins.

STÉATITES ou SPECKSTEIN: on donne ce nom à une pierre argilleuse, grasse au toucher & à la vûe, (Stéatites dérive du mot grec orties qui signifie graisse ou lard) Les Naturalistes modernes systématiques regardent, pour ainsi dire, les noms de Smessites, de Pierres ollaires, & de Stéatites, comme synonymes: mais les Smectites se dissolvent presque dans l'eau comme du savon: c'est, à proprement parler, une Terre ou Pierre savonneuse: voyez ce mot. La Pierre ollaire est plus dure; on en forme des vases sur le tour, avec des outils d'acier: voyez Pierre Ollaire. A l'égard de la Stéatite, ce que nous avons vu sous ce nom étoir, tantôt du crayon rouge très gras, ou de la molybdêne

très fine, ou de la craie de Briançon marbrée, ou une

terre cimolée rouge.

Plusieurs Auteurs, trompés par les propriétés extérieures de la Stéatite, ont confondu avec elle plusieurs autres pierres: c'est ainsi que Cardan l'a regardée comme une espece de pierre à rasoir; Pisaurens, comme une espece d'ophite; Burnet, comme une pierre huileuse & écailleuse, du genre des ardoises; Gesher, comme une sorte d'onix; Bruchman, comme une sorte de calcédoine grasse au toucher, & non transparente: Wormius a dit que c'est une espece de talc, & Bromel une pierre à chaux.

Le célebre M. Pott dit, dans sa Lithogéognosse, p. 178, qu'il a cherché à connoître à quel genre de pierres la Stéatite des Anciens devoit se rapporter; & il a reconnu par l'expérience, que les pierres ollaires, dont parlent Wallerius & Gronovius, la Smectite de Woltersdorf, la Serpentine & le Côme de divers Auteurs avoient beaucoup de rapports ensemble.

Par toutes les propriétés que nous fait voir la Stéatite, ou pierre ollaire, elle doit être rapportée au genre des argilles, puisqu'elle se durcit au feu, ce qui n'arrive qu'aux seules pierres argilleuses: l'unique chôse en quoi elle differe de l'argille pure, ou de la terre à foulons, ou de la terre savoneuse, c'est qu'elle ne se délaie pas de même dans l'eau; mais d'ailleurs routes ses qualités sont les mêmes, & il n'y a de différence que dans le degré de dureté: ainsi toutes les pierres tellement molles, qu'elles puissent être coupées au couteau, ou travaillées au tour, glissantes à l'attouchement, & sur-tout qui se durvissent au feu, appartiennent à l'espece des Stéantes, car ce sont-là ses viais caracteres. Ainfi, à proprement parler, là Stéatite n'est autre chose qu'une pierre argilleuse, c'est à dire, une argille qui s'est durcie naturell'ement, jusqu'au point de ne pouvoir plus le délayer dans l'eau comme les argilles ordinaires. Au reste, la . Stéatite est plus ou moins dure, & plus ou moins transparente: l'espece qui nous vient de la Chine est ordinairement plus claire; elle devient, ainsi que delle de la Suisse, plus compacte au seu, & plus propre à retenir l'eau : colle du territoire de Bareuth, appellée Schmeersdesquelles l'eau transude dans la suite. Il y a donc bient peu de différence entre nos Stéatites de l'Europe, & celles de la Chine: on donne aux nôtres des noms tirés

des usages auxquels on les emploie.

STÉCHAS, Siachas Arabica, est un sous-arbrisseau haut d'une à deux coudées; ses tiges sont ligneuses & quadrangulaires; ses seuilles naissont deux à deux à chaque nœud: elles ont la figure de celles de la Lavande; elles sont blanchâtres, âcres, & d'une odeur aromatique: les sommités des tiges soutiennent des épis ou têtes écailleuses, longues d'un pouce, surmontées chacune par un bouquet de feuilles en aigrette, blanchatres, & fort serrées, d'entre lesqueiles souvent des fleurs d'une scule piece, en gueules, purpurince ou bleves, disposées par quatre rangs le long de la rête : le putile qui est attaché à la partie postériouse de la sleur, en maniere de clou, est environné de quatre embryons qui se changent en autant de graines arrondies st renfermées dans le fond du calice : la petite têre est couronnée de quelques petites feuilles d'un pourpre violet.

Toute la plante a une odeur aromatique & un goût âcre un peu amer : elle croît abondamment en Languedoc, en Provence, aux Isses d'Hieres, appellées par les Anciens Isles Stecades. Nous avons observe dans ce pays qu'elle se plaît dans les lieux secs & arides : c'est même delà qu'on nous apporte aujourd'hui les épis de Stéchas secs & garnis de leurs fleurs, pour l'usage de la Médecine: elles ne nous venoient autrefois que de l'Arabie. On choisit ces têtes écailleuses les plus nouvelles, odorantes & un pen ameres, car elles perdent, en vieillissant, leur couleur & leur odeur. Par la distillation, on retire du Stéchas fleuri une huile essentielle aromatique en assez grande quantité: c'est delà que dépend son odeur & son efficacité: on fait principalement usage du Stéchas pour les maladies des nerfs; de plus il exerc l'urine & les regles, & résiste au poison.

Il y a une autre plante que l'on appelle dans les beutiques, Stécas citrin, Stæchas citrina angustifolia: mais elle n'a ni la figure, ni les vertes de celle dont il est mention ci dessus.

STÉLÉCHITE, Stelechites, concrétion pierreule que vendent les Droguistes en Allemagne: ce n'est qu'une

espece d'Ostéocolle: voyez ce mot.

STELLION, espece de Lézard que l'on trouve en quelques endroits de l'Italie: il se rencontre sur tout en Toscane, dans les maisons & dans des trous près de terre : les Italiens l'appellent Stellione-Tarentole. Ce Lézard chasse ordinairement les Araignées: il a sur le dos des taches étincelantes en façon d'étoile, d'où lui est venu le nom de Stellion. Il se niche pendant l'hiver dans les maisons aux coins des fenêtres & des portes. Ceux qui chassent les Stellions, ayant remarqué le trou où ils se retirent, lorsque le printems commence à venir, mettent au devant certaines trapes de roseaux pour les prendre, & pour en avoir la peau, qui passe pour être bonne contre le mal caduc. Les Stellions changent de peau comme les Serpens: la morsure de cet animal, dit Lémery, épaissit les humeurs, & engourdit les sens. La Thériaque & les Sels volatils sont bons pour en opérer la guérison: on assure que la chair du Stellion excite la sueur, & réliste au poison.

STERCORAIRE, nom que l'on donne quelquesois au Scarabée souille-merde, mais plus communément à

la Mouche des latrines. Voyez ces mots.

STI-FISCH ou SCY, ou GRASEY, ou OFS: voyez à l'article MORUE.

STIGMATES: voyez ce mot à l'article Insecres, & à celui de Plantes.

STINC ou STINX: voyez Scinque.

STOCHFISCH ou STOSFICH, nom Hollandois, qui signifie Poisson de Bâton: c'est la Morrue desséchée, qu'on batavec un bâton pour l'attendrir & la rendre mangeable: voyez l'article MORRUE.

STOPAROLE, Stoparola: oiseau du genre des Ber-

geronettes ou Hoche-queues: voyez ces mots.

STORAX CALAMITE & ENSARILLES : voyez au mot Styrax.

STORMFINCK, oileau aquatique de l'Isle de Fara, un peu plus grand que le moineau; son plumage est gris & sans taches; son bec est menu: cet oiseau va d'une vitesse extrême sur les eaux; il annonce le gros tems &

la tempête. (Ruisch de Avib. p. 119.)

STRINCZA ou BOTRISSA, noms que l'on donne dans la Lombardie & dans l'Italie à un fort bon poisson de riviere & de lac, semblable à la Lotte ou à la Barbotte, & qui n'en differe que par la grandeur. Le peuple s'en nourrit dans tout le Milanès.

STROMBITES, Turbinites, sont des Coquilles fossiles, univalves, contournées en spirales moins prosondes que celles des buccins: elles vont d'ailleurs en diminuant comme les Limaçons; ensin les Strombites sont plus longues, plus menues, & non rensiées vers le milieu; Bettrand, Dict. d'Orysthologie.

STROMLING, espece de petit Hareng, très délicat, & d'un goût fort exquis, qui se trouve dans le Golse Bothnique, où l'on en prend des quantités incroyables:

voyez à l'article HARENG.

STROMATHÉE: c'est le même poisson que le Fia-

tole: voyez ce mot.

STRONGLES: voyez Ascarides.

STRUND JAGER : voyez l'article Mouette.

STYRAX ou STORAX, arbre dont nous avons parlé sous le nom d'Alibourier: il croît dans la Syrie & la Gilicie, & fournit la précieuse résine connue sous le nom de Storax Calamite. Cette résine est brillante, grisarre, assez solide, un peu grasse, s'amollissant sous les dents, composée de grumeaux ou de miettes blanchâtres, semblables à des amandes cassées, blanches, enclavées dans une résine grummeleuse, d'un goût résineux un peu âcre, assez agréable, d'une odeur de baume du Pérou, très pénétrante & suave. Quand cette résine est nouvellement cassée, ou que l'on en jette sur les charbons, elle se sond promptement sur le seu, s'enslamme dès qu'on l'approche d'une bougie allumée, & sorme une lueur très claire. L'épithete de Calamite lui a été donnée, parcequ'on l'apportoit autresois à Marseille de la Pamphylie enveloppée dans des roseaux.

Le Storax statté est gras, comme mielleux, & on n'y reconnoît aucunes larmes blanches de ce même suc ré-

fineux.

On trouve dans les boutiques du Storax en sarilles, lequel n'est autre chose qu'une sciure de bois rouge mê-

lée avec un peu de Styrax liquido & de Storax stacte; en cet état c'est le plus exquis des parsums résineux: on le présere même pour bruler au Storax pur; mais on choisit ce dernier pour l'usage-médicinal: on croit que c'est le véritable Thus Juda orum que les Mages présenterent au Sauveur du monde.

Le Storax en larmes est plus pénétrant que le Benjoin: on l'emploie dans l'asthme humoral: on le recommande à cause de sa douce odeur, pour sortisser le
cerveau, pour récréer les esprit animaux, & pour ea
calmer les mouvemens déreglés: on l'emploie utilement dans les antidotes cordiaux & en sumigation. On
en sorme par liquation des tablettes ou pastilles, pour
parsumer les Eglises. Les Chymistes tirent une teinrure
et des seurs du Storax, comme ils sont avec le Benjoin.

STYRAX LIQUIDE, Signan: liquidus, est le suc résineux que les Arabes appellent Mitia, les Turcs Contrr-miza, les Chinois Roca malha, & les Européens faux Storax stacté. Cette résine est liquide, gluante, peu ou point transparente, d'un gris brun, d'une odeur sorte de Storax solide, mais presque désagréable, d'un goût un peu âcre & atomatique: ce Styrax nous parvient rare-

ment pur.

Il y a une grande diversité de sentimens concernant l'origine de cette forte de baume réfineux; les uns veuque ce soit une thérébentine composée, on cuite avec de l'huile, du vin, &c. d'autres prétendent que c'est l'extrait fait par la décoction des parties de l'arbre du liquidambar. Cependant Jaques Petivier, Apotiquaire de Londres, & habile Naturaliste, rapporte dans les Transactions Philosophiques de Londres, nº. 313. que c'est le suc d'un certain arbre qui s'appelle Rosa mallos, qui paît à l'Isle de Cobras, dans la Mer rouge, éloignée de trois journées de la Ville de Suez. On enleve, dit cet Auteur, l'écorce de cet arbre tous les ans : on la pile, & on la fait bouillir dans de l'eau de la mer, jusqu'à la consistance de glu; ensuite on recueille la substance sésincuse qui nage dessus; pour la purisier, on la dissout de pouveau dans de l'eau de mer, & on la passe : on rensetwe cobarement gans de beties touneaux cette tepus

sinsi purisiée, & le résidu épais qui reste après la purisicazion: on transporto ces deux sortes de Styrax à Moka, célebre soire d'Arabie.

ce parfum est beaucoup estimé chez les Orientaux qui en font grand usage. Le tonneau qui contient 420 livres, se vend depuis 180, jusqu'à 360 livres d'argent, selon la pureté du Seyrax. Nous avons vu dans un vaisseau Ture un baril de bois de Styrax; ce baril avoit été sormé, à ce qu'on nous assura, du tronc de l'arbre qui produit le Styrax même. Il avoit deux pieds de diametre : c'étoit un tronc creusé longitudinalement jusqu'à l'épaisseur du fonds insérieur, le fond supérieur étoit sait de morceaux rapportés. Ce bois étoit peu dur, odorant, jaunâtre : on nous assura encore, que parmi les Orientaux on fait les sarcophages des grands avec cet sorte de bois.

Le Styrax convient sur les contunons, les plaies, & les ulceres externes, sur tout les scorbutiques; il est la base d'un onguent qui porte son nom, & dont on se sert fort heureusement dans les grands Hôpitaux, &c. pour empêcher la pourriture & pour prévenir le spacele : on se prescrit intérieurement quand il est purisé depuis quatre grains jusqu'à seize, pour déterger & guérir les ulce-

res internes.

SU. Nieremberg, Hist. exot. L. IX. c. 47. dit que c'est un animal qui habite proche des sleuves, & qu'on trouve chez les Patagons; au premier aspect il paroît avoir quelque chose de la sigure d'un Lion; il a une espece de barbe au menton & aux joues jusqu'aux oreilles. Ses: poils ne sont pas sort longs, il a la poitrine large, les reins ramassés, la queue large & longue comme celle de l'Ecureuis. Dans la Sibérie on se couvre de la peau de cet animal. Quand il prend la suite, il porte ses petits sur son dos & les couvre de sa queue. On le prend avec ses petits dans des sosses que l'on pratique en terre, & qu'on couvre de branches d'arbres. Quand il est y tombé, il égorge ses petits, & il ne succombe sous les coups des Chasseurs, qu'après les avoir esfrayés par des cris horribles qui portent au loin l'épouvante: on nomme aussi cet animal Surucearaté.

SUCE-BŒUF. On donne ce nom à des oiseaux qui se mouvent en grand nombre dans l'Isse de Bisescha, près de

l'embouchure du Sénégal; ils sont de la grosseur d'un merle, noirs, & ont le bec dur & pointu. Le Suce-Bœuf s'attache sur le dos des bestiaux, dans des endroits où leur queue ne le peut toucher, & à coup de bec, il leur perce la peau pour sucer leur sang. Si les Bergers & les Pastres ne veillent pas soigneusement à le chasser, il est capable à la fin de tuer l'animal le plus vigoureux. Hist. Gén. des

SUCCIN ou KARABÉ. Nous avons déja parlé de cette substance au mot Ambre sauve; mais nous y avons omis plusieurs choses que nous allons suppléer ici. Cette matiere exposée à l'air libre, n'éprouve aucune altération; elle n'en souffre point non plus dans l'eau: étant réduite en poudre, elle a une odeur assez agréable. On la fait entrer dans la composition du lur gras: on en fait des vernis d'une grande beauté, & particulierement le vernis de lacque. Le succin est susceptible du poli de l'agate; c'est de tous les bitumes, celui qui ressemble le plus aux résines végétales; mais il en differe essentiellement par des propriétés qui lui sont particulieres.

On assure que depuis quelques années il y a en Prusse un ouvrier nommé Samuel Som, qui a le secret, nonseulement d'éclaireir le Succin, mais encore de le teindre de toutes les couleurs, & même de le ramoltir & d'y ensermer des insectes, pour en tirer bon parti en le ven-

dant aux personnes curieuses de ces raretes.

On voit dans les Cabiners de quelques riches Amateurs, des morceaux de Succin élastique; mais tout ce qu'on nous a montré sous ce nom, n'est qu'une gomme de prunier molasse, qui empâte la langue comme la gomme arabique. A l'égard du prétendu Succin liquide de Walachie, dont on se sert pour graisser les roues & les cuirs des harnois; ce n'est qu'une pétrole jaunâtre épaisse.

Le Succin qui se retire de la mer, est toujours assez clair; celui qu'on trouve dans les rochers, est couvert d'une croute grise, opaque & gercée; celui qu'on tire de

la terre a une enveloppe d'une saveur vitriolique.

Tout le Succin du commerce nous vient de la Prusse Ducale, où le droit de le retirer de sa miniere est regardé comme droit Régalien ou de la Couronne. On en a anssi découvert ces années dernieres une abondante quantité en Saxe. Ce Succin est assez beau, & a fourni matiere aux Dissertations imprimées dans le Recueil des Curieux de la Nature: on en peut consulter l'extrait inferé à la fin de la Pyrithologie de Henchel. Traduction franç. p. 497. Cette Dissertation porte à croire que le Succin pourroit bien n'être formé que de la matiere inflammable & acide de la pyrite lumineuse & vitriolique.

Tous les vases, ustensiles & bijoux qu'on fait avec le Succin, par le moyen du tour, & qu'on polit ensuite, sont très recherchés en Perse, en Chine, en Turquie & chez les Sauvages, où ils sont estimés comme de grandes raretés. On prétend que quand ces bijoux se cassent, on les soude facilement, en enduisant d'huile de tartre l'endroit de la fracture, qu'on a un peu chaussée auparavant devant le seu. Nous avons vu un Prisme de Succin racommodé ainsi, sans qu'on pût s'en appercevoir. On dit que dans le Cabinet du Roi de Prusse, il y a un miroir ardent fait de Succin; il est, dit on, de la largeur d'un pied & sans désauts. Pour achever l'histoire du Succin: voyez au mot Ambre saune. On peut aussi consulter quelques autres détails particuliers, qui se trouvent inferés à cet article dans notre Minéralogie, T. II.

SUCCISE ou MORS DU DIABLE: voyez à la suite

du mot Scabieuse.

SUCET ou ARRÊTE-NEF: voyez Remora.

SUCEUR DE MIEL: voyez Colibri.

SUCRE DE ROSEAU: voyez CANNE A SUCRE. Nous avons parlé du Sucre d'Erable à la suite du mot Erable; du Sucre de Bambou, au mot Bois de Bambou; & du Sucre de Bouleau, au mot Bouleau, &c.

SUCTOLT, Scutatus orbis, poisson de mer, de figure ronde, mis par Artedi dans le rang de ceux dont les nageoires sont cachées: on le nomme aussi Bu-

FOLT.

SUGGARDS: c'est le nom que les Habitans du Cap de Bonne-Espérance donnent à un Millepede, dont la morsure est aussi dangereuse que celle d'un Scorpion: les vignes y sont infestées d'une petite espece de Millepedes, difficile à trouver, parcequ'elle se renserme dans

une sorte d'enveloppe qui ressemble à la feuille de vigne

flétrie. Histoire des Voyages.

SUGLACURU, Ver ainsi nomme chez les Maynas. & à Cayenne Ver Macaque: il prend son accroissement dans la chair des animaux & des hommes : il croît jusqu'à la grosseur d'une seve, & cause une douleur in supportable. On trouve cette espece de Vet assez rarement. M. de la Condamine dit avoir dessiné à Cayenne l'unique qu'il ait vu; & il l'a conservé dans de l'esprit de vin. On dit qu'il naît dans la plaie faite par la piquure d'une sorte de Moustique ou de Maringouin; mais jusqu'ici l'animal qui depose l'œuf, n'est pas encore connu, dit l'Académicien ci-dessus cité,

SUGUNTUS, nom que l'on donne au Pérou à l'espece de Corbeau du Mexique, nommé Aura. Voyez

ce mot.

SUIE ou SUGE, Fuligo, substance volatile, inflammable, d'un roux noirâtre, d'un goût fort amer, & d'une odeur vappide, qui se trouve enlevée & condensée contre les parois intérieures des tuyaux de cheminées,, sous lesquels on a brûlé du bois, &c. & dont elle est un des produits: on s'en ser en teinture & dans les onguens pour la teigne ou pout la galle invétérée : on en fait aussi avaler pour l'épilepsie.

SUIF, Sebum, est une des especes de Graisse. Voyez ce mot. Le Belier, la Brebis, le Mouton, de même que le Bœuf & le Cerf, produisent du suif.

SUINT ou LAINE GRASSE: voyez au mot Laine.

SUISSE ou VANDOISE : voyez DARD.

SUMACH, Rhas, arbrisseau dont on distingue plusieurs especes; les unes sont d'utilité; les autres sont de curiolité.

Le Sumach ordinaire ou commun, appellé le Roux ou Roure des Corroyeurs, est un arbrisseau qui croît quelquesois à la hauteur d'un homme; ses seuilles sont oblongues, velues, ailées, dentelées à leurs bords, rougeâtres, assez semblables à celles du Sorbier. Il naît d'entre les feuilles, aux sommités des branches, des fleurs ramassées en épi, de couleur blanche, composées chacune de sleurs disposées en rose. Aux sleurs succedent des baies presque ovales, membraneuses, vesdâtres, qui renferment une semence arrondie en forme de petite lentille de couleur rougeâtre. Ce fruit est

d'un goût acide & astringent.

Ce Sumach croît dans les lieux secs & pierreux, sur les collines & aux environs de Montpellier. En Espagne, dans le territoire de Salamanque on cultive cet arbre avec autant de soin que la vigne, parceque les Habitans en sont un commerce assez considérable. On coupe tous les ans ses rejettons jusqu'à la Racine; puis on les sait sécher pour les réduire en une poudre sine dont on se sert pour préparer les cuirs. Les Anciens s'en servoient au même usage. On employoit son fruit autresois dans les cuisines, pour assaisonner les viandes: cela se prasique même encore chez les Turcs. C'est de la différence de ses usages qu'il à reçu dissérens noms: le Sumach des Cuisiniers est le fruit; le Sumach des Corroyeurs sont les senilles & les branches, & le Sumachrouge de Galien est la graine du même arbrisseau.

Le Sumach des jardins ou de Virginie se cultive dans les jardins où il s'éleve aisément, porte de beaux épis veloutés rouges; il seurit de bonne heure. Aux seurs succedent des fruits fort rouges, arrondis, presés, qui contiennent chacun une semence applatie contme une lentille, d'un goût aigrelet : ses fruits sont rafraichisses : on en met macérer une grappe dans une pinte d'eau froide qu'on fait boire ensuite par verrées dans toutes sortes d'hémorrhagies : cette insusion est encore récommandée contre les descentes : les seuilles de Sumach pilées & appliquées sur le Panaris, résistent à la

pourriture, & empêchent la gangrene.

Ces deux especes de Sumachs sont propres à garnir des remises & certaines parties des parcs; elles sont un bel esset dans les bosquets d'été & d'automne. Il y a deux autres especes de Sumach de la Caroline, l'un à fruit noir, l'autre à fruit de couleur rouge orangé, qui peuvent aussi passer très bien l'hiver en terre.

Il découle, dit M. Duhamel, des incisions qu'on fait aux troncs des gros Sumachs, une substance résineuse qui paroît mériter qu'on essaie d'en faire un vernis analogue à celui de la Chine. Je crois, continue-t-il, que la décoction des grappes est employée à préparer les

étosses pour quelques especes de teintures: au reste, ces grappes, bouillies dans le vin, calment l'instammation des hémorrhoides.

Le bois de Sumach est fort tendre, principalement celui du Sumach de Virginie; il est d'une très belle couleur verte, & de deux nuances qui sont assez agréables.

Il y a une autre espece de Sumach dont on se sert en teinture, sous le nom de Redoul. Voyez ce mot.

SURA: voyez au mot Coco.

SUREAU ou SUZEAU, Sambucus. Le Sureau est un arbrisseau dont il y a plusieurs especes, qui different par

la couleur de leurs fruits, & par leurs feuilles.

Les fleurs de Sureau sont rassemblées en ombelles. Chaque seur est en rosette: il seur succède des baies sphériques, qui sont noires, dans certaines especes, & blanches, rouges ou vertes dans d'autres: les seuilles sont composées de grandes foliolles pointues, découpées & dentelées sur les bords, opposées deux à deux sur les branches: il y a une espece de sureau dont les seuilles sont prosondément laciniées.

Les Sureaux sont de grands arbrisseaux très jolis, surtout dans le mois de Juin, quand ils sont chargés de fleurs : ainsi, ils sont propres à être employés à la décoration des bosquets de la fin du printems & de l'été. Il y a peu d'arbres qui soient moins délicats sur la nature du terrein: ils reprennent très facilement de boutûres, ainsi que tous les arbres qui ont beaucoup de moëlle. On sait que les jeunes branches de Sureau sont remplies de moëlles : leur bois est peu épais; elles sont vertes d'abord, puis grisatres; elles peuvent servir à faire des sarbacannes. On ne trouve point de moëlle dans les gros troncs qui sont couverts d'une écorce rude, crevassée, de couleur cendrée: sous cette écorce il s'en trouve une seconde qui est verte & d'usage en Médecine. Le bois de Sureau est assez dur & liant; il sert à faire différens ouvrages. Les Tourneurs en font des boëies & des tabatieres, des peignes communs: après le buis, c'est un des meilleurs bois qu'on puisse employer à cet usage.

On fait un vinaigre aromatique avec les sleurs de Sureau, il est très agréable pour l'usage de la table, & noins contraire à l'estomac que le vinaigre simple. On conseille la décoction des fleurs & des branches de Surcau pour déterger les ulceres, & pour faire des fomentations sur les parties affligées d'érésipelles. La fleur de Sureau infusée dans de l'eau, est excellente pour les coliques d'indigestion: son écorce insusée dans du vin blanc, est purgative & puissamment diurétique: l'écorce moyenne est spécifique pour la brûlure, l'inflammation des hémorrhoides & la goutte. On fait avec de la farine de seigle & les baics de Sureau, qu'on appelle dans les boutiques, Grana actes, des gateaux qui sont très estimés pour afferer les diarrhées & les dyssepteries. On fait aulli un rob avec le suc de ce fruit. Le Sureau est depuis long-tems célèbre en Médecine, même du tems d'Hippoctate. Martin Blokwitzius a écrit un Livre entier des vertus de cet arbrisseau, sous le titre d'Anatomie du, Sureau. Il croît sur le Sureau une espece de champignon, que l'on appelle Oreille de Judas. Voyez ce que nous en avons dit à la la suite du mot CHAMPIGNON.

On donne le nom de petit Sureau à l'Yeble: voyez

SURELLE: voyez OSEILLE.
SURMULET, poisson mis dans le genre des poissons à nagéoires épineuses : on en distingue de plusieurs sortes.

Le Surmulet barbu a jusqu'à un pied de long; il est orné'de lignes dorées depuis la tête jusqu'à la queue. On apperçoit au travers de ses écailles, une couleur pourprée : ces écailles sont grandes, découpées à l'entour, & placées de travers; elles tombent aisément. Ce poisson a le dos & la tête voutés, les yeux rouges, la bouche petite & sans dents; au bout de la mâchoire inférieure, pendent deux filets blancs & mols: il a deux nageoires dorées près des ouies, & deux autres blanches au dessous; il en a une autre proche de l'assis, & deux au dos; sa queue est rouge. Le Surmuler barbu a le passage du gozier petit; il a quatre ouies de chaque côté. Il se corrompt facilement; ce qui fait qu'on ne le, transporte gueres loin de la mer.

Rondelet dit que les Surmulets barbus se prennent sur

les rivages, & que les nonbarbus se prennent en haute mer : leur chair est estimée.

Les Surmulers d'étang habitent toujours dans la fange; leur chair sent la bourbe. Ils sont plus grands que ceux de mer, & n'en sont pas pour cela meilleurs; mais leurs écailles tiennent davantage, & leurs traits dorés

sont plus éclatans.

Le Surmulet de mer ordinaire, est plus grand que le Surmulet barbu; ses écailles sont plus épaisses & plus adhérentes à la peau : il a aux côtés trois ou quatre ligues dorées, & les nageoires qu'il a sur le dos sont d'un jaune mêlé d'un heau vermillon. Ce Surmulet ressemble beau-coup au Surmulet d'étang.

Le Surmulet sans barbillons est l'Imbriaco.

SURMULOT. Cet animal, qui n'est connu que depuis quelques années, a été nommé improprement, Rat de bois; car il differe autant du Rat, que le Mulot differe de la Souris. Il a été nommé Surmulot, c'est-à dire grand Mulot, parcequ'en esset il ressemble plus au Mulot qu'au Rat, par la couleur & par les habitudes naturelles.

Le Surmulot, dit M. de Buffon, est plus fort & plus méchant que le Rat: il a le poil roux, la queue extrêmement longue & sans poil; l'épine du dos arquée comme l'Ecurquil, & le corps beaucoup plus épais; il a aussi

des moustaches comme le Chat.

Ce n'est que depuis neuf ou dix ans, que cette espece s'est répandue dans les environs de l'aris: on ne sait d'où ces animaux sont venus, mais ils ont prodigieusement multiplié; & l'on n'en sera pas étonné, lorsqu'on saira qu'ils produisent ordinairement depuis douze jusqu'à dixneuf petits, & qu'ils engendrent jusqu'à trois fois par an-

Les endroits où les Surmulots ont paru pour la premiere fois, & où ils se sont bientôt fait remarquer par leurs dégats, sont Chantilly, Marly-la-Ville & Versailles.

Les mâles sont plus gros, plus hardis & plus méchans que les semelles. Lorsqu'on les poursuit, & qu'on veut les saisse, ils se retournent & mordent le bâton ou la main qui les frappe : leur morsure est non-seulement cruelle, mais dangereuse; elle est promptement suivie d'une ensure considérable, & la plaie, quoique petite, est long-tems à se refermer.

Les Chiens chassent les Surmulots comme ils chassent les Rats d'eau, c'est-à-dire, avec un acharnement qui tient de la sureur. Lorsque les Surmulots se sentent pour-suivis, & qu'ils ont le choix de se jetter à l'eau, ou de se sourrer dans un buisson d'épines, à égale distance, ils choisssent l'eau; ils y entrent sans crainte, & nagent avec une merveilleuse facilité. Cela leur arrive toutes les sois qu'ils ne peuvent regagner leurs terriers; car ils se creusent, comme les Mulots, des retraites sous terre ou bien ils se gitent dans celles des Lapins. On peut, avec les Furets, prendre les Surmulots dans leurs terriers; ils les poursuivent comme des Lapins, & semblent même les chercher avec plus d'ardeur.

Ces animaux passent l'été dans la campagne; & quoiqu'ils se nourrissent principalement de fruits & de grains, ils ne laissent pas aussi d'être très carnaciers. Ils mangent les Lapereaux, les Perdreaux, la jeune volaille; & quand ils entrent dans un poulailler, ils y font presque

autant de ravage que le Putois.

Vers le mois de Novembre, les meres, les petits, & tous les jeunes Surmulots quittent la campagne, & vont en troupes dans les granges, où ils font un dégat infini; ils hachent la paille, consomment beaucoup de grains, & infectent le tout de leur ordure. Les vieux mâles restent à la campagne; chacun d'eux habite seul dans son trou: ils y font, comme les Mulots, provision pendant l'automne de gland, de faîne, &c. Ils remplissent leur trou jusqu'au bord, & demeurent eux-mêmes au fond! ils ne s'y engourdissent pas comme les Loirs, ils en sortent l'hiver, sur tout dans les beaux jours. Ceux qui vivent dans les granges, en chassent les Souris & les Rats. L'on a même remarqué, depuis que les Surmulois se sont si fort multipliés aux environs de Paris, que les Rats y sont beaucoup moins communs qu'ils ne l'étoient autrefois.

SUSERRE ou SISERRE: voyez GRIVE. SYCOMORE: voyez l'article ERABLE.



TAB

TAD

ABAC : voyez NICOTIANE.

TABAQUEUR Goëdard donne ce nom à un Papillon qui vole fort vîte, & qui provient d'une Chenille qui se nourrit des grandes seuilles du Tabac, lorsqu'elles sont en maturité.

TABAXIR, est la substance concrete que produisent naturellement certaines Cannes Indiennes, nommées Mambous; c'est un remede fort célébre en Asie pour la dyssenterie & les sievres chaudes: on l'appelle dans ces Régions, Sacar-Mambus, ou Sucre de Mambou. Voyez à l'article CANNE A SUCRE.

TABOURET: voyez Bourse a Pasteur.

TABURIN : voyez Tiburon.

TACAMAQUE ou TACAMAHACA: voyez Résine Tacamaque.

TACATACA. Au Bresil on donne ce nom à un oiseau

que nous appellons Toucan: voyez ce mot.

TACHAS ou THACHASCH. Moy!e a employé ce nom dans l'Exode, pour exprimer un poisson qu'Artedi croit être le poisson cétacée que les Anglois nomment Manalec, les Espagnols Manati ou Monati, les Portugais Pezze-Mouller ou Muger, & les Habitans d'Amboine Dujong; c'est le Lamentin des Naturalistes. M. Jault, savant dans les Langues orientales, dit que la peau du Tachas servoit, chez les Juiss, pour couvrir le Tabernacle & les Vases Sacrés.

TACON. En Auvergne on donne ce nom à une espece de Salumon, qui ne differe de la Truite de riviere que par la grandeur.

TADORNE ou TARDONE, Tadorna, espece de Canard peu commun en France; c'est le Vulpanser de

plusicurs Naturalistes.

La Tadorne, dit Belon, est plus grande que le Canard, & approche de la grandeur d'une moyenne Oie: elle a le plumage de la tête noirâtre, ainsi que les yeux; son bec, qui est aussi court que celui d'une Canne & aussi large que celui d'une Oie, est rouge par dessus, il a une ache noire de chaque côté, & une aurre au bout. Cet piscau a les jambes plus longues que le Canard, la couleur de ses jambes & de ses pieds tire sur le rouge; sa poitrine est ornée d'un collier de couleur rousse; le devant de l'estomac & le tour du col est blanc ainsi que le corps; le dessus des ailes est noir, & barré d'une ligne rousse; le bout de la queue & des ailes est noir. Il plonge rarement entre deux eaux, mais il aime à être sur l'eau, & porte sa queue comme les Cannes; son cri est semblable à celui du Canard: ses ailes étendues, quoique noires, paroissent surombrées d'un verd brillant; mais étant pliées, ce verd devient roux. La Tadorne sait son nid dans des trous en terre: on la trouve dans le Nord, & même en Angleterre.

TAELPI, est une espece de Rat, qu'on trouve fréquemment dans certains cantons des Kalchas. Cet animal creuse en terre des trous pour s'y loger; chaque mâle sait le sien: il y en a toujours un qui fait la garde, & qui se précipite dans son trou, lorsqu'il voit approcher quelqu'un; mais la troupe n'échappe pas pour cela aux Chasseurs. Lorsqu'ils ont une sois découvert le nid, ils l'environnent; ils ouvrent la terre en deux ou trois endroits; & ils y jettent de la paille enslammée, qui les oblige aussitôt de sortir : c'est ainsi qu'ils en prennent facilement un si grand nombre, que les peaux en sont à sort bon marché dans le pays. On emploie à Pekin la peau de ces ani-

maux, pour faire des mantilles.

TÆNIA: voyez RUBAN POISSON DE MER. On donne aussi le nom de Tænia au Ver solitaire, qui prend nais-sance dans le corps des animaux: voy Ver Solitaire.

TAFFIA. Nom que les Naturels des Antilles donnent à l'Eau-de Vie de Cannes, c'est-à-dire, celle qui se fait avec les écumes & les gros syrops du Sucre: les François

sappellent Guldive, & les Anglois Rum.

TAJACU, espece de Sanglier du Mexique; les Fransois de la Guyane l'appellent Cochon noir. Cet animal, dit M. Brisson, est un peu plus petit que le Cochon domestique: il a le col court & épais; les oreilles droites, Pointues, longues d'environ trois pouces; les yeux petits; il n'a point du tout de queue. Tout son corps est couvert de soies, plus grosses que celles des Cochons or-

Y ij

dinaires, noires, mêlées d'un peu de blanchâtre. Ces soies sont courtes au bas des slancs, & de plus en plus longues à mesure qu'elles s'approchent du dos, où il y en

a qui ont cinq ou six doigts de longueur.

Cet animal differe principalement des autres especes de ce genre, par une sorte de bourse qu'il a sur le dos vers la partie postérieure, d'où découle une liqueur d'une odeur désagréable. Le Tajacu est le Caaigoara de Marcgrave; Edouard Tison en a donné la description anatomique dans les Transact. Philosoph. n. 133, pag. 379. Ray dit qu'il a la mâchoire inférieure plus allongée que la supérieure, & le ventre nud. Il a, au milieu de la tête, entre les oreilles, un paquet de poils hérissés, la plupart noirs; les ongles du pied de derrière plus longs que ne les ont ordinairement les animaux à pied sourchu.

On trouve le Tajacu dans la Nouvelle Espagne, dans la Terre-Ferme, & dans le Brésil; il marche par troupes, & habite les montagnes & les forêts; il se nourrir de sacines, de glands & de fruits. Bolivar dix qu'il fait aussi la guerre aux Serpens & aux Crapauds. Joseph d'Acosta prétend que quand le Tajacu est tué, il est nécessaire de couper sur-le-champ, la grosseur ou bourse qu'il a sur le dos; parcequ'en moins d'une demie heure, la chair de l'animal ne seroit plus bonne à manger. Tison dit au contraire, qu'en comprimant avec le doigt cette partie, il en a fait sortir une liqueur, dont l'odeur musquée étoit fort agréable.

TAJIBI, espece de Filandre du Bresil, que les Portugais appellent Cachorro domato; c'est le Thaquatzin de

Klein. Voyez Didelphe.

TAILLEURS. Goëdard donne ce nom à des Mouches à deux ailes, qui sont de grandes especes de Tipules: voyez Tipules.

TAISSON: voyez Blaireau.

TALC, Taleum, espece de pierre réfractaire, dont les particules n'ont point de figure déterminée; elles sons très déliées, & semblent cependant n'être qu'un amas de feuillets très courts, brillans, inégaux, doux & gras au toucher, friables & cassans. Cette pierre est dissérente du Mica de Moscovie, qu'on appelle improprement Tale de Russie; voyez MIGA.

Le Tale est pesant; il résiste à l'action d'un seu où le marbre le réduiroit en chaux, & sans que sa couleur, qui lui est étrangère, ni sa pesanteur spécifique s'alterent sensiblement: il ne se dissout point dans les acides.

Cetre substance pierreuse forme dans la carriere une masse continue: on en distingue de plusieurs sortes, soit par la couleur, l'opacité, la pesanteur; soit par la du-

teté & par la finesse du grain. Le Tale blane, Taleum argenteum, est très tendre, fort friable, à demi transparent, gras au toucher & à la vue. On dit qu'il s'en trouve dans le Canada.

Le TALC JAUNE, Talcum aureum, est opaque jusque dans ses plus perites parties, composé de plusieurs petits seuillets jaunâtres, quelquesois roulsâtres, courbés & fort cassans.

Le TALC VERDATRE, Talcum virescens, est composé d'un nombre de seuillets courts à peine transparens, comme entrelassés, argentins, lustrés ou vitreux, verdâtres, friables. Ce Talc vient du Royaume de Naples, & se transporte à Venise, où il s'en fait un grand commerce.

Le Tale commune, Taleum commune, est dur, compace, souvent de diverses couleurs & opaque, tantôt blanchâtre & strié, tantôt verdatre & écailleux, semblable à de l'huite congelée, traçant façilement des lignes comme de la craie. C'est de cette espece de Talç en masses blanches, qu'on prépare, par la calcination, le fard, qui est une poudre blanche, grasse au toucher & comme perlée; les Dames l'emploient pour rehausser l'éclat de leur teint. Ce Tale forme aussi le fond du rouge de la toilette, après avoir été coloré avec du Carmin, & qu'on y a joint quelques gourtes d'huile de Ben, afin de lui donner du corps.

Le Tale commun se trouve, en grosses masses, dans des carrieres, dont les lits sont inclinés à l'horison. Les Epiciers Droguistes le vendent tantôt sous le nom de Craie de Briançon ou d'Espagne; tantôt sous celui de Pierre à Fard, ou de Talc ordinaire, on de Stéatite suc. Le nom de Craie lui vient de ce qu'il sert aux Tail-

leurs, comme la Craie, à tracer des lignes blanches, qui s'effacent facilement avec la mie de pain.

La Molybdène ou Mine de Plomb des Peintres est

une sorte de Tale parasyte.

TALERA, est un oiseau de riviere, de la grandeur d'une Poule: on le trouve à Madagascar. Il a le plumage violet; mais le front, le bec & les pieds sont rouges.

TALETEC, est un Lézard de Virginie, d'un cendré gris, gami de minces écailles, & johnnent peint sur le dos d'un mélange de blanc & de roux; le reste du corps est marqué de perits carreaux blancs; la queue est longue, pointue, & cerclée de bandelettes en forme d'an-

neaux. Seba, Thef. I., Tab. 76'; n. 11.

Ceylan: ses seuilles sont si grandes, qu'une seule est dit-on, assez vaste pour mettre plusieurs hommes à couvert de la pluse. Estes se conservent si souples en sechant, qu'elles se plient à volonté comme des éventails: elles sont d'ailleurs fort légéres. Aussi les Insulaires ne sortent-ils jamais sans une seuisse de Tallipot, qui leur sert de parasol, & même de tente dans leurs voyages.

TAMACHIA. Seba, Thef. II. Tab. 28, n. 2, donne ce nom à une belle Vipere du Bresit ses écailles sont d'un jaune pâle, treillissées & vergetées de taches ovales qui sont d'un châtain brun, & surfemées d'autres taches en arc, qui imitent la figure de la Lettre C. Ensuite, vers le bas du ventre, regne une moucheture de taches diversement figurées; les écailles du dessous du ventre

Jont d'un jaune cendré.

TAMACOLIN', espece de Lézard gostreux: voyez

ce que nous avons dit à l'article Leguana.

YEUX. Fernandez en donne la description dans son Histoire des Reptiles de la Nouvelle-Espagne, ainsi que Séba T. II; Thes. 98, n. 1. Tout le corps de ce Serpent est sermé d'une infiniré d'anneaux ronds ou angulaires, qui ont quelque ressemblance à des yeux: les plus grands, qui sont marqués de noir, sont sur le dos; & les plus petits, sont du côté du ventre, d'un châtain clair à bordure noire, & ceux du milieu entierement blancs: le dos

est garni d'amples écailles rhomboides, d'un brun sombre, & d'un cendré rouge: les écailles transversales du ventre sont larges, cendrées & tirant sur le jaune: sa tête est oblongue, roussatre, couverte d'écailles élliptiques, qui sont rayées au dessus de quelques bandelettes d'un brun obscur : le chignon du col est cerclé d'un demi anneau : sa gueule est très grande, & elle est fendue jusqu'au cou : ses deux mâchoires sont garnies de longues dents, recourbées intérieurement; la babine supérieure est cerclée d'une large bordure. & le bord de la babine inférieure porte une lisière en forme d'une simple bandelette.

TAMAMA CAME. Les Indiens de la Nouvelle Espagne donnent ce nom à une espece de petite Chevre: voyez ce mot.

TAMANOIR ou TAMANDUA: voyez Fourmit-LIER. On lui donne aussi le nom de Myrmecophage.

TAMARIND, espece de Singe cercopitheque, qu'on

trouve à la Guyane & au Bress. Voyez Singe.

TAMARINS. Tamarindi: c'est une substance pulpeuse ou médullaire, comme grasse, gluante & visqueuse, réduite en masse, molle, de couleur noirâtre
& rousse, d'un goût acide & vineux, mélée d'écorces &
de membranes, de siliques, de filamens cartilagineux,
& même de graines dures, de couleur rouge brun, luisantes, plus grandes que celles de la casse solutive,
presque quadrangulaires & applaties, approchant des pepins de la casse, ou des lupins. On nous apporte cette
pulpe de l'Egypte, des deux Indes, de l'Afrique, sur tous
du Sénégal & de l'Ethyopie.

L'arbre, qui porte les fruits d'où l'on tire cette substance, s'appelle TAMARINIER, Tamarindus: il est grande comme un Noyer, mais plus toussur : la racine est branchue, sibreuse & chevelue, s'étendant de tous côtés; son tronc a quelquesois dix pieds de circonsérence; il est tevêtu d'une écorce épaisse, brune, cendrée & gercée; son bois est dur & d'un brun roussaire : il pousse des branches rameuses qui s'étendent de tous côtés & symmétriquement: les seuilles sont placées sur ces rameaux alternativement, & composées de neuf, dix, & quelquesois de douze paires de petites soliolles attachées sur une côse;

Y iv

elles sont d'un verd gai, un peu velues en desfous, traversées dans leur longueur gar un petit silet; leur saveur

est acide.

Les fleurs sortent neuf ou dix ensemble des aisselles des feuilles, comme en grappes, portées par des pédicules grêles, composées de trois pétales de couleur de
rose, parsemés de veines sanguines: le pistile qui sort
du milieu de la fleur, est crochu, accompagné seulement de trois étamines: il se change en un fruit semblable par sa grandeur & par sa figure aux gousses des
feves, relevé par trois ou quatre protubérances, & muni
de deux écorces, dont l'extérieure est rousse, cassante, &
de l'épaisseur d'une coque d'œuf, & l'intérieure est verte
et plus mince. L'intervalle qui se trouve entre ces écorces, est occupé par la pulpe dont nous avons parsé.

Le Tamarinier produit quelquesois dans les étés sort chauds une certaine substance visqueuse, acide & roussaire qui, lorsqu'elle est seche, imite la crême de tartre par sa dureté & par sa blancheur. Cet arbre ne croît aux Isles de l'Amérique que parceque les Espanols l'y transporterent au commencement de leurs

conquêtes.

Les fruits du Tamarinier abondent en acide. Belon dit que lorsque les Turcs & les Arabes sont sur le point de saire un long voyage pendant l'été, ils sont provision de Tamarins pour se désaltérer : ils sont confire dans le su-cre ou dans le miel des gousses de Tamarins, soit vertes, soit mûres, pour les emporter avec eux, sorsqu'ils voyagent dans les déserts de l'Arabie. Les Marins se servent aussi de cette confitute.

La pulpe de ce fruit est non-seulement rafraîchissante; mais légerement laxative, & cependant astringente. Les Médecins d'Europe disent que le Tamarin tempere l'accrimonie des humeurs, calme le bouillonnement de la bile & du sang, guérit les sievres aiguès, ardentes, pestilentielles, & la jaunisse : ils sont aussi très recommandables pour la diarrhée bilieuse, & corrigent singulierement les vices des purgatifs trop acres & trop violens. M. Geofroi, Mat. Médic., dit qu'ils augmentent la vertu des médicamens émétiques.

Pans le commerce, on distingue deux sorres de pulpe

de Tamarins; l'une rougeatre, qui vient de la Perse; & Fautre noire brunâtre, qui vient du Levant.

TAMARIS ou TAMARISC, Tamariscus. On en distingue deux especes principales; savoir, le Tamarise

d'Allemagne, & le Tamarisc de Narbonne.

Le Tamarisc d'Allemagne ou le petit Tamarix, Tamariscus Germanica, est un arbrisseau qui croît naturcliement en Hongrie, aux environs de Strasbourg, de Sandaw, de Genève & ailleurs, le long des endroits humides & pierreux : il ne souffre pas aisement la culture des jardins, à moins qu'on ne le plante près de l'eau; alors il soutient bien l'hiver, mais il ne monte jamais en arbre. Sa racine est à-peu-près de la grosseur de la jambe, revêtue d'une écorce un peu épaisse & fort amere; elle pousse quantité de tiges fragiles, couvertes d'une écorce rougeatre, rameuses, & ornées d'un grand nom-bre de seulles semblables à celles de la bruyere commune, ou à celles du cyprès, d'une couleur de verd de mer, & d'un goût astrigent. Ses fleurs sont disposées en épi à l'extrémité des tiges & des rameaux, composées chacune de cinq feuilles ovales, d'un blanc purpurin, avec autant d'étamines à sommets arrondis & jaunâtres, A ces fleurs succedent de petits fruits ablangs, paintus, triangulaires, qui contiennent plusieurs semences menues & aigrettées; ces fleurs & ces graines durent profque tout l'été.

Le Tamariscus vulgaris, croît principalement dans les pays chauds, comme en Italie, en Espagne & en Languedoc: il pousse plusieurs tiges, qui, pour l'ordinaire, sont en arbrisseau ou buisson; mais quelquesois elles forment un arbre de la grandeur du coignassier. Cet arbre a le tronc couvert d'une écorce grise en dehors, rougeâtre en dedans, & le bois blanc. Ses seuilles sont plus petites que celles du Tamarisc précédent. Cet arbrisseau fleurit d'ordinaire trois sois l'année, au printems, en été & en automne: il est d'un assez bel aspect, à cuuse de ses seurs blanches purpurines, grouppées en épi: il se dépouille de ses seuilles pendant l'hiver; & tous les ans il en repousse de nouvelles au printems: il demande une terre humide; les grands stoids lui sont contrair

res: il se multiplie de boutures & de rejettons: il aime les terres légeres; son bois, sa racine, son écorce &

fes feuilles sont d'usage en Médecine.

On se sert également des deux especes de Tamarise: on sait avec leur bois de petits barils, des tasses, des gobelets, & autres vaisseaux, dont on se sert pour contenir la liqueur qu'on doit boire, laquelle y acquiere une vertu désopilative. Toutes les parties de l'arbre sont estimées apéritives, ainsi que le sel lexiviel qu'on en retire, & qui est usité dans l'opilation de la rate, du soie & du mésentere. On prétend que le bois de Tamaris est aussi bon que celui de gayac dans les maladies vénériennes: il convient encore contre toutes les maladies de la peau. Les Teinturiers se servent quelquesois des fruits de Tamaris, à la place de noix de galle, pour teindre en noir.

TAMARIS DE MER est, dit M. Ellis, une coralline vésiculeuse, qu'il nomme Corallina vesiculata, sparsine & alternatim ramosa, denticulis appositis cylindricis, eribus crenatis, patulis. Ses branches sont placées assez irrégulierement, mais cependant alternativement, de différens côtés. Son tissu ressemble à celui de la corne, & il est transparent. Ses denticules sont grandes, cylindriques, ouvertes & opposées les unes aux autres; & chaque paire paroît attachée au sommet de celle qui est au-dessous. On trouve cette sorte de coralline adhérente aux rochets, aux coquilles & aux sucres: veyst au mos Coralline, ce que nous avons dit de ces sortes de productions animales.

TAMARU-GUACU, espece de langouste de mer du Brésil, que les Portugais nomment Caramon de Saldago: elle n'est point d'usage en aliment. Ruisch lui donne neuf doigts de longueur; sa rête est longue de deux; ses yeux sont élevés & oblongs: il a huit silets comme les cancres. Ce crustacée devient de plus en plus étroit vers la tête, qui est triangulaire & de la grosseur d'une olive. Son corps a onze anneaux, comme la queue des crabes & des écrevisses. La partie postérieure du corps de chaque côté, avance & est hérissée de poils. Tout son corps est couvert d'une croute blanche & brillante comme de la corne; proche des jointures, elle tire sur le noir ou

se pourpre; il y a de chaque côté trois pieds qui sont menus & longs. Proche de la tête, de chaque côté, il y a un bras, composé de quatre jointures; l'extrémité du bras, à la derniere jointure, est courbée comme une faulx, & garnie de dents fort aiguës. Cet animal frappe avec ses bras, & les plaies qu'il fait sont difficiles à guérir.

FAMATIA, nom que l'on donne à deux especes d'oiseaux du Bresil; l'une est une espece de Tourd ou Grive; L'autre est une sorte de Poule d'eau. Voyez ces mots.

TAMBAC: Voyer Bois D'ALOES.

TAMBOURECISSE: c'est up arbre du Madagascar, dont le sruit est une espece de pomme qui s'ouvre en quatre parties dans sa maturité: de la peau orangée de ce fruit, on tire une teinture qui, évaporée, donne un extrait, ou plutôt une sécule semblable au Roucou

d'Amérique. voyez Roucou.

Portugais nomment Soldido: il est de couleur de fer, fur-tout à la tête; il est long de cinq doigts; sa tête est faite à-peu-près comme celle d'une grenouille; sa bouche est petite & sans dents, garnie de deux barbillons longs d'un doigt: ses yeux sont petits, l'iris en est dorée; sa peau est une espece de cuirasse garnie d'écailles oblongues, finement deptelées tout-au-tour, & distribuées en quatre rangs.

TAN ou ÉCORCE A CORROYEUR: Voyez à la fuite du mot Chêne, & celui de Rédout. Quelquesuns donnent encore le nom de Tan à la poussiere du

bois combé en pourrieure.

TANAISIE, voyez Tanésie.

TANCHE ou TENCHE, Tinea: poisson de lac, d'étang &t de marais, à nageoires molles: il a la tête & le muséau petits à proportion du corps, qui est large, gros & court: l'ouverture de la bouche est médiocre, les dents se trouvent au nombre de cinq sur deux rangées dans le gosser: les couvercles des ouies sont composés, de part & d'autre, de quatre lames & de trois arrêtes courbées: la ligne larérale du corps est courbe, & plus proche du ventre, comme dans tous les poissons du genre des Carpes.

On remarque quelques petits conduits ou trous à sa tête de ce poisson, au dessus & au-dessous des yeux: les yeux sont petits, situés aux côtés de la tête; l'iris est rouge: on compte quatre ouies de chaque côté, peu larges, dont chacune est garnie d'une double rangée de nœuds mollers, & faits en forme de peigne : le dos est un peu élevé au dessus de la tête, mais épais, & nullement tranchant; le ventre est assez large, & plat parcont, les écailles oblongues, petites, étroitement adhéreutes, noires sur le dos, noirâtres sur les côtés, & mélées d'un peu de doré ou de verd jaunâtre; mais de couleur blanchâtre au ventre, de saçon néanmoins que tout le corps est d'une teinture soncée. Les écailles sont extérieurement enduites d'une mucolité visqueuse, ce qui rend ce poisson glissant comme l'Anguille: toutes les mageoires & la queue sont noirâtres & à rayons; la queue n'est point fourchue, mais plutôt quarrée. Enfin, la longueur ordinaire de la Tanche est de neuf pouces un quart; elle ressemble extérieurement à la Truite saumonée.

La Tanche a la peau épaisse, le palais charnu comme la Carpe, & dans le fond du palais est un offelet triangulaire. Le mâle a les nageoires du ventre beaucoup plus grandes que la femelle. Ce poissons se plait dans les eaux bourbeuses, stagnantes, ou au moins qui coulent lentement. On amorce facilement la Tanche avec de petits Vers & des Escarbots. Ce poisson dépose ses seufs au printems & en été; & quoique les œufs soient moins nombreux dans la Tanche que dans la Carpe, elle peuple beaucoup & parvient promptement à sa grandeur.

Lémery dit que ce poisson est si vivace, que, malgré qu'on l'ait coupé par morceaux & fait frire à demi, il s'élance hors de la poèle: Liger observe que c'est le Poisson qui résiste le mieux au charroi; mais il ruine le fond d'un étang, car l'on assure qu'il faut plus de terrein pour nour rir cent Tanches que pour engraisser cinq cens Carpes: c'est pour quoi il faut avoir bien du terrein de teste, pour

empoissoner un étang de Tanches.

M. Geofroy le jeune, sit voir à l'Acad. des Sciences, en 1710, un Ténia, trouvé dans une Tanche sort saine & sort grasse. Ce Ténia étoit semblable à ceux qui se trouvent dans l'homme, à cela près qu'il n'étoit pas désoupé par anneaux; il étoit entier & avoit deux pieds & demi.

La Tanche est d'assez bon goût, sur-tout lorsqu'elle habite une eau claire & courante; mais sa chair nourrit médiocrement & n'est pas bien saine, parcequ'elle est

remplie de sucs visqueux & grossiers.

On trouve dans la tête de ce poisson deux petites pierres, qu'on estime absorbantes, détersives & diurétiques; on en prend pour arrêter le cours de ventre. Les Connouateurs de la Matiere médicale disent que la vertudes Tanches est célebre pour la cure de sa jaunisse : on les applique vivantes successivement sur la région ombilicale & sur celle du foie, jusqu'à ce qu'elles meurent.
On prétend qu'après cette opération, le poisson est jaune

& ensté du côté par lequel il a été appliqué.

TANCHE DE MER, Tinca marina. Ce poisson saxatile a la chair très molle, & ressemble beaucoup à la Perche de mer par son museau pointu & allongé, la situation, le nombre & la sigure de ses nageoires, mais sa bouche est plus grande; la mâchoire supérieure est aussi munie de dents plus grandes que celles de la Perche de mer, & la tête est plus grosse; ses nageoires ne sont point marquées de petites taches rousses, & elle n'a point aussi les lignes transversales noires qu'on remarque sur la Perche de mer. On voit à sa tête & aux opercules des ouies, de petites signes & des points bleus. Le mâle est couvert d'écailles plus larges & plus noires que la femelle. La Tanche de mer vient frayer dans l'Algue, où ses œuss éclosent & sont à l'abri des tempêtes. On fait rarement usage de ce poisson dans les alimens.

TANÉSIE ou TANAISIE, Tanacetum. Cette plante, qu'on nomme aussi Herbe aux Vers, croît presque par-tout, le long des chemins & des prés, dans les champs & aux bords des lieux humides: sa racine est longue, ligneuse, fibrée, serpentante & vivace; elle pousse des tiges rondes, rayées, moëlleuses & un peu velues: ses seuilles sont grandes, longues, ailées, ornées de découpures qui sont disposées par paires, & dentelées en leurs bords; leur couleur est verte jaunâtre; elles ont une odeur forte & une saveur amere: ses fleurs paissent en Juillet & Août aux sommets des tiges, par

gros bouquets arrondis, rangés comme en ombelle, composés chacun de plusieurs sleurons évasés & dentelés par le haut, d'une belle couleur jaune dorée, luisante, rarement blanche, & soutenus par un calice écailleux: à ces sleurs succedent des semences menues, ordinaire-

ment oblongues, & qui noircissent en mûrissant.

Toute la plante a une odeur forte, désagréable, & un goût amer. On trouve quelquesois des pieds de Tanésie, dont les seuilles sont découpées, menues & comme frisées, qu'on appelle Tanaisse Angloise ou Crepuē. Ce n'est qu'une variété de la précédente, qu'on cultive dans les jardins à cause de sa beauté. La couleur des seuilles de cette plante varie aussi; delà le Tanacetum versicolor de Parkinson, qui sait une autre variété panachée de

blanc & de verd.

La Tanaisse est regardée comme stomacale, fébrissege, sudorifique, carminative & désobstructive. On a des exemples que l'infusion de ses feuilles provoque les menstrues & nettoie très bien les conduits urinaires, & que son suc, pris à la dose de quatre onces; convient dans les pâles couleurs & l'hydropisse. On trouve dans les boutiques, une eau distillée de cerre plante, dont on fait ulage dans les potions antivermineules. On fait avec ses feuilles, une conserve utile pour l'épilepsie & pour le vertige. Dans quelques pays du Nord, on fait, vers le tems de Pâques, des gâteaux où l'on fait entrer le suc & les jeunes feuilles de cette plante : on s'en sert, disent les Continuateurs de la Matiere Médicale, pour fortisier l'estomac, & dissiper les vents que les alimens du Carême engendrent ordinairement. Bien des personnes substituent la semence de Tanaisse à celle de la Poudre aux Vers; mais elle est bien moins amere, par consequent beaucoup moins anti-vermineuse.

Quant à l'usage extérieur de la Tanaisse, on estime son suc pour les engelures des mains, pour les dartres & pour la teigne: en cataplasme, elle convient pour les soulures & les entorses. On prétend à Paris, que cette plante étant mise autout du lit ou entre deux matelas, tue & chasse les puces & les punaises. On fait un Vin de Tanaisse, utile pour les rhumatismes, & pour somen-

ter les jambes des Hydropiques.

TANTALE ou PÉLICAN D'ARBRE DE L'AMÉRI-QUE, Tantalus foculator, Pelicanus Americanus arboreus, oiseau à long bec, & monté sur de grandes jambes; il approche de l'Oie pour la grandeur: son bec a neuf pouces & demi de long, il est conique & courbé au bout, il l'ouvre de plus d'un pied de large: il a la queue & les pieds noirs, & les premiers arricles des doigts joints par une membrane. C'est un oiseau stupide aussi bien que le Flamand & la Palette: il fréquente les arbres, & y fait son nid. Chardin dit que les Persans donnent au Tantale le nom de Talab & de Mise.

TANTE; c'est le Calmar: voyez ce mot.

TAON, Tabanus, insecte à deux ailes, qui est armé d'un aiguillon avec lequel il suce en été le sang des Chevaux & des Bœuss qu'il rend furieux par ses piquures. Cet insecte differe de la Mouche Asile par la structure '

de la bouche, ainsi que nous le dirons plus bas.

Le Taon, pour le port extérieur, ressemble assez à une mouche extraordinairement grosse. Ses yeux sont gros; & lorsque l'animal est vivant ils sont panachés (du moins dans plusieurs especes) de raies d'un jaune verd, & de bandes brunes rougeâtres. Son ventre est gros & large; ses ailes sont assez fortes & ornées de nervures considérables. Dans quelques especes ces ailes sont joliment panachées de taches blanches & de bandes noires. Les couleurs de ces insectes sont en général assez obscures.

Les Taons ont deux caracteres bien distinctifs: savoir, des antennes qui ressemblent à un fil court qui se
termine en pointe par le bout; l'autre caractere est celui
de la bouche, laquelle est armée de deux dents aignes,
qui se meuvent de droite à gauche, & dont la mouche
se sert comme de crocs aigus pour percer la peau épaisse
des chevaux, des bœuss, des rennes, des serpens, &
même de l'homme, asin d'en sucer le sang avec sa trompe. La structure de cette trompe est très curieuse: elle est
la même que celle de la trompe du Cousin; mais toures
les parties en sont bien plus grosses & bien plus distinctes. Swammerdam ajoute qu'au désaut du sang d'animaux, leur trompe peut leur servir à pomper le miel des
seurs. On distingue plusieurs especes de Taons qui disse-

rent par la grandeur, la couleur, &c. C'est dans les grandes chaleurs que ces insectes sont plus rédoutables.

L'Asile, que d'autres appellent Mouche Asile, A/ylus, differe du Taon, parceque sa bouche n'est armée que d'une simple trompe aigue, dure, piquante & plus longue. C'est, selon Mouffet, la Mouche à cotselet armé, de M. de Réaumur: elle s'attache avec fureur aux Anes & à tous les troupeaux, mais particuliérement aux Rennes; sur tout l'espece à ventre jaune, que les Lappons appellent Curbma, & que des Naturalistes unt regardée comme une véritable espece de Taon. Cet insett, dit M. Linnæus, reste tout l'hiver en nymphe sur le dos des Rennes, entre cuir & chair; il fait à ces animaux des tumeurs & des plaies qui les maigrissent, & les font considérablement souffrir : les jeunes Rennes en sont communément chargés de six ou huit; en un mot, le Curbma moleste tellement ces animaux, qu'il les sait fuir tout furieux à travers les montagnes, les précipices & les vallons. Sa piquure, pour déposer ses œufs, caule une cicatrice qui gâte le cuir. En général, ces insches ont deux ailes & le corps allongé, leur ventre sur-tout est long & assez mince.

On doit prendre ces petits animaux avec précaution,

car ils piquent assez fortementavec leur trompe.

Il y a lieu de croire que les vers d'cù naissent les Taons de les Mouches asses vivent dans l'eau; car c'est toujours dans les endroits aquatiques que se trouvent ces Mouches. On en voit cependant dont le ver prend naissance dans le nez des animaux ruminans, ou dans le fondement des chevaux, ou qui habitent tout l'hiver sur le dos des bouss. Les especes de ce genre sont assez nombreuses: voyez Ver de la Mouche Asyle.

TAON MARIN. Rondelet parle d'un Taon qu'il dit être un petit animal marin, de la grandeur d'une araignée, lequel tourmente les Dauphins, les Thons, &c. Il est de la figure d'un scorpion, & s'attache aux nâgeor

res du Thon.

Ce Taon marin, au lieu de bouche, a un petit tuyau longuet, qui ressemble, pour la forme, à la queue du scorpion: il est armé de deux especes de mains, qui se tournent vers sa bouche: il a six pattes. Cet animal s'attaché

qui lui sert de bouche; & il s'y applique de maniere, qu'il n'est pas possible de l'en arracher. Il suce le sang des possions; & quand il en est plein, il tombe comme mort. Il tourmente si cruellement les possions qu'il suce, qu'on en voit sauter quelquesois de douleur dans les na-

vires ou sur le rivage.

TAPAYAXIN, Lézard de la Nouvelle Espagne, très rare & fort singulier; son corps, ainsi que sa tête, ses pieds & sa queue, sont hérisses d'épines blanchatres & piquantes comme des aiguilles. Cet animal est revêtus d'écailles de diverses conseurs; les pieds sont écailleux ca dessus & en dessous, & armés d'ongles très pointus crochus & marbrés de belles écailles qui les couvrent jusqu'au bout. Il a la tête courte, dure, triangulaire, assez semblable à celle du Caméléon & obtuse pardevant. Depuis la pointe du nez s'avance une espece de bouclier qui va jusque sur les yeux, qui sont grands & brillans. Son corps est rond, le dessus est couvert de petites écailles uniformes & barrées de raies rhomboïdes artisrement rangées & tirant sur le jaune La queue, qui est faite en anneaux, est écailleuse tout autour : on en vois la figure dans Seba, Thes. 1. Tab. 80. n. 1. & 2. Le même Auteur donne encore la figure, Tab, 8. n. 7, d'une seconde espece de Tapayaxin, qui se voit au Cap de Bonne-Espérance. Ce Lézard est plus petit que le précédent, le dessus de son corps est peint très agréablement de blanc, de noir, &c.

TAPECON, poisson de mer qui est l'Uranoscopus:

des Naturalistes : voyez au mot Raspecon.

TAPERIER, nom que l'on donne en Provence au

Caprier: voyez ce mot.

TAPIA ou TAPIN, arbre des Indes, grand comme un hêtre; son bois, facile à rompre & plein de moëlle comme le sureau, est couvert d'une écorce lisse, cendrée; ses seuilles sont disposées trois ensemble sur une queue, vertes, lisses & luisantes. Sa sieur est composée de quatre seuilles, blanches, longues d'un doigt, & accompagnées de quatre autres petites seuilles courtes, verdântes, & de plusieurs étamines rougeâtres; ses fruits ont la sigure, la couleur & la grosseur des oranges: leur écorce

H. N. Tome V.

est aussi assez semblable, mais d'une odeur dégournes cependant les seuits sont bons à manger, & d'un goût donx.

Les seuits de cet arbre, ecrasses, sont un excellent remède & sort usité parini les Sanvages & les Indiens contre les inflammations de l'anns, auxquelles ces peuples sont sujets. On les applique en cataplasme: on en met aussi dans les oreistes pour califier les douleurs de tête, qui proviennent d'une grande chaleur.

Le Tapia vient avec & sais culture aux environs d'O-

Ainde, & aux Illes d'Amérique.

TAPIR, TAPIHIR, TAPIROUSSOU, ou TAPI-

RETE : voyez MANIPOURIS.

Deaucoup à hos Lapins; son poil est rougeatre: il abboie à la maniere des chiens, sur-tout de nuit. Il y en a de différentes especes; les unes n'ont point de queue, les autres en ont une d'un demi pied de longueur. Quoi que ces animaux fassent trois à quatre petits à la sois, on en voit pourtant sort peu au Bresil, parcequ'ils servent de proie aux bêtes sauvages & aux bêtes de sa-

Pinc.

TAPSIE, Thapsia, plante qui croît aux lieux mon tagneux, & que l'on appelle Turbith bâtard; elle est haute de deux ou trois pieds; sa tige & ses seulles sont sérulacées; ses steurs sont disposées en ombèlies, com me celle de l'Anet, de couleur jaune. Il leur succede un fruit composé de deux graines longues, grises, canne Mes sur le dos, & ailées. Sa racine est peu grosse, longue, chevelue vers la tige, grise ou blanchatre, que quesois noire en dehois, empreinte d'un suc laiteux, me âcre, un peu corrosif & amer. On fait sécher cene 12 cine pour la conserver, après en avoir ôté le cœur. Elle a à peu près la même figure que celle du véritable Tur bith; mais elle est plus légere, plus blanche & beau coup plus acre; elle purge la pituite, & agit avec tant de violence & d'irritation, qu'on n'ose pas la mem beaucoup en usage, sinon à l'extérieur dans les onguen pour la gracelle, & pour les autres maladies de !!

TARABÉ, espece de Perroquet du Bresil, dont

plumage est verd: il est plus grand que relui qu'on appelle Paragua. Sa tête est rouge de même que sa poitine & le commencement de ses ailes; son bec & ses pieds sont d'un cendré obscur. Raisch de Avib. p. 142. Ray en parle aussi p. 33.

TARAQUIRA, espece de Lézard du Bressl non goëtreux, qui se trouve proche des maisons & des jardins, disent Marc-Grave & Ruisch; les plus grands sont longs d'un pied: la tête est ronde, couverte d'écailles trian-

gulaires de couleur cendrée, & unies.

Quand le mâle veut s'accoupiler avec sa femelle, i la mord légerement à la têre, & la couche sur le côté; la femelle levant la queue reçoit le mâle, qui par derriere embrasse son coups avec ses pieds. Ge Lezard est d'une beauté singuliere; il a, dit Seba, tout le dessus du corps couvert de bandes étroites, dont celle du milieu est plus large; elle ost de couleur blanche, jaspée dans le milieu de petits points d'un rouge vermeil: les autres bandes font bleues, jaunes & branes: les écailles des côtés sont minces, brunes, blanches, marquetées par dessus de taches blanchattes & rangées transversalement avec symmétrie: il en oft de même des jambes de derriere; il a le ventre, les pattes de dévant & le col couverts d'écailles d'un brun Turquin, le haut du cos est riqueté de blanc: la vouleur de sa queue qui est formée par anneaux, tire sur le bleu.

On trouve encore dans le Bress une autre espece de Taraquira, que l'on appelle Taraguico-Aycuraba: il est semblable à l'Améyva, au rapport de Ruisch, excepté que sa queue est garnie de petnes écailles triangulaires.

Voy. Scha Thef. I. Tab. 98. n. 3.

TARAKAN, nom qu'on donne en Russie, dit M. Eins næus, à des especes de Mittes qui se retirent dans des sentes de bois, & qui ne sortent que la nuit : voyet Mittes.

TARANDE ou TARANTE, animal quadrupede du genre des Cerfs, qui ust le même que le Rhenne de la Laponie: voyez RHENNE.

TARANIOLO, nom que l'on donne à Venile, à une espece d'oiseau aquatique, mais assipede: il est de moi-

tié plus pent que le grand Corlieu : c'est aussi une especte

de Courlis: voyez ce mot.

TARANTOLA ou TARENTOLE: espece de Lézard que l'on voit en Toscane, & qui fait la chasse aux Araignées : c'est le même que le Lézard étoilé ou Stellion : on lui donne aussi le nom de Tarentule; mais if ne faut pas le confondre avec la véritable Tarentule; voyez ce mot.

TARASPIC: ***** THLASPI-

TARBIKIS, animal de la Tartarie Orientale, dont la forme & la grandeur sont comme celles du Castor : il fait des trous dans la terre, où il se retire pendant l'hiver pour y vivre d'une provisson d'herbe qu'il amasse pendant l'été. Il a le poil de la même couleur que celui de nos Loups, mais plus doux & plus fin. Diction. des Anim.

TARC: voyez son article au mot Pin & à cesui de

SAPIN.

TARDIVE. Goëdard donne ce nom à une Chenille qui prend sa nourriture sur du jonc matin; ou autres arbustes qui croissent dans les lieux humides, ou sur le bord des fossés. Elle se transforme en une mouche dont les ailes sont si serrées contré le corps, qu'on à de la peine à les discerner.

TARDONE: voyez TADORNE.'
TAREFRANKE ou TAREFRANCHE, nom qu'on

donne à Bordeaux à l'Aigle de mer.

TAREIBOYA, Serpent du Brefil qui se trouve, tantôt dans l'eau, & tantôt sur terre. Ray dit qu'il n'est pas si dangereux que les Européens le prétendent. Ce serpent est noir & de moyenne grandeur; quand on l'irrite il mord, mais sa blessure est facile à guérir; sa partie postérieure est de couleur de boue : il est moins à craindre par son poison, qui n'est pas mortet, que par la destruction qu'il fait de la volaille. Ray. Quad. p. 329.

TAREIRA, Poisson du Bressl, dont Marc-Grave distingue deux especes; savoir, l'un de mer appelle Tareira d'Alto, seu Marina, & l'autre de riviere nommé

Tareira de Rio, seu Fluviatilis,

1 4

Le premier Tereira est de figure ronde, long de huit

ponces & épais de cinq, sa grosseur va en diminirant vers la queue; sa tête qui ressemble à celle d'une Conleuvre, est garnie au dessus des yeux de deux tubercules; ses yeux ont l'iris de couleur jaune: sa bouche est pointue & grande, jaune en dedans & munie de dents pointues; toutes ses nageoires sont aussi minces que des seuilles de pavot, & bordées d'aiguillons mous. Ses écaisses sont si bien arrangées; que sa peau paroît unie au toucher; it a le ventre blane, les côtés & le dos sont striés en long de lignes jaunes & vertes; la nageoire du dos est marquée de lignes brunes, les autres sont jaunes, & sa queue est striée de brun.

Le second Tareira, qui est un poisson de riviere, est long d'un pied, il a le corps oblong, le dos droit, le ventre élevé, la machoire inférieure plus longue que la supérieure; toutes deux sont arméts de dents sort aigués, la tête ressemble assez à celle du Brochet, ses yeux sont grands & élevés, la nageoire du dos est grande & droite, ses écailles sont assez grandes & brunes sur le dos, celles des côtés sont brunes & argentées; sa tête est couveite d'une peau brune; tout son ventre est blanc & ses nageoires sont brunes & ondées de noir en travers, ainsi que sa queue; la chair de ce possson est bonne à manger.

TARENTULE: Voyce ARAIGNEE ENRACHE. Quelques uns mettent aussi dans la classe des Tarcheules, de grosses Araignées de la Martinique, velourées itrès belles, & qu'on peut manier sans danger; il pun té de peties à S. Domingue qu'on appelle Araignées à cul rouge, dont la morsure est, dit-on, si vive, que plusièurs personnes n'en ont pas pu supporter la douleur & en sont mortes. Voyez les morts Araignée & Phritange : on donne encore le nome de Tarcheule au Stellium ou Légard étoil.

TARERONDE. Poyer Pastenaque. Elle fontile des Palmers & des Cocotiers. Elle rient lieu de vin dans la plus grande partie des Indes Orientales. Elle fontifie, elle enivre même, mais elle n'est bonne quétantitéenne, cat dans l'espace de 24 lieures elle de-

Lorraine, de la grandeur du Traquet; mais différent de tous les aurres petits oileaux, par ses mours, sa façon de vivre, & de faire son nid. Il vit dans les buissons comme le Traquet: son bec est grêle, propre à prendre les mouches & les vers dont il se nourit. Il a les jambes, les pieds & les ongles noirs; le reste du corps resemble an Pinçon montain. Il a une rache blanchaire au travers des aîles. Le mâle a des taches sur le dos, autour du colet de la tête, comme la Grive: le bout des aîles & de la queue est un peu purpurin. Cet oiseau est rare & difficile à prendre: Belon croit cependant que gest une répect de Fraquet: Yoyez ce mot:

TARIERE, ou VER QUI PERCE LE BOIS, ou

TARET selon M. Adanson, en Latin, Teredo.

On compte pluseurs especes de vers qui rongent & percent les pois : les uns nuisent aux arbres, comme aux Chênes. Poiriers, Pommiers; les auxres se trouvent dans les mers, & rongent & percent les vailleaux de les digues Els sont counts sous le nom de Vers rongeurs de digues & de vaisseaux, voyez ce moi, où nous

parlons des véritables Tareis.

Les yess suppopunés Tarjards qui se prouvent dans les bois durs, tels que les Chênes, Poiriers, Pommiers, Charaigniers, Noyers, Frênce, Nesliers, Ormes, même le Gayas 5 le Tillend & l'Ebene, &c & qui s'en nouteiffent a font produits par de grands & forts Scarabées. Lorsque pes œuts du serrabée femalle one été lécondés par le mâle, elle va los déposor non seulement dans les fentes & dans les crévasses des arbres déja coupés, & qui commencent à de gâter dans quelques endroits, mais encore dans les fentes du hois most, & même dans la fente de l'égarce de ces mêmes arbres, lorsqu'ils sont en pleine végétation. Au bout de trois of quatre jours, il sort de ces œussi de perits vers ; on plutôt des mites, qui rongent l'arbre pou-à-peu. & qui à mesure qu'alles acquierons de la fonce, le crensent de larges & profondes cavités dans la substance de l'arbre. On prétend qu'elles songent plus les arbres dans la pleine Lune que dans tout-autre tems ; à capile de la trop grande humidité de l'air: l'hiver & le froid les font ponts

On voit quelquesois dans le bois des vers de la longueur du petit doigt, de couleur blanche, & presque semblables à des Chenilles: ces vers sont surnommés

Coffons blancs.

TARIN, Linaria viridis. Cet oiseau, nommé ainsi parcequ'il semble prononcer ce mot en chantant, est très commun en France. Il dissere du Serin commun & de Canarie, 1° par son cou, qui est de couleur cendrée; 2° par son ventre, qui est tout verd; 3° par sa queue, qui est un peu sourchue; 4° par quelques taches qu'il a aux côtés; 5° ensin, parcequ'il est plus gros & moins rare que le Serin. Il ne pond pas si souvent que lui, mais sa couvée est de sept ou huit. Belon dit que le Tarin tient le second rang pour le chant après le Serin. Il se nourrit de semences, de chardons & d'autres plantes, & non de vers: en cage on le nourrit avec du chennevis.

TARIRI, arbre que les Indiens fugitifs du Para ont porté aux habitans de la Guyane. Ses seuilles servent à teindre le cotton en violet & en pourpre : on soupçonne

qu'ils s'en servent aussi pour teindre seurs Hamacs.

TAROUGOUA & TAROUGOAGI, nom qu'on donne au Bresil à deux especes de Fourmis, dont l'une est noire & l'autre fauve. Voyez Fourmi.

TARTARIN, espece de Singe nommé aussi Magot.

Voyez SINGE.

TARTARUGA. Les Porrugais donnent ce nom à une espece de Tortue du Bresil; c'est le Jurueua de Marc.

Grave.

TARTONRAIRE, espece de Thymelée qui croît en arbrisseau aux environs de Marscille, dans les sables, près du bord de la mer. Elle dissert des especes de Lau-réole par ses seuilles très courtes, un peu arrondies, soyeuses & blanchâtres. Ses sleurs naissent des aisselles des seuilles; elles sont très petites: on les met au nombre des purgatifs violens. V. Lauréole & Thymelée.

TARTRE, Tartarum, substance saline, acide & concrete, que l'on trouve formée & attachée, immédiatement après la fermentation naturelle du vin, contre les parois intérieures des tonneaux qui ont contenu pendant un certain tems des vins grossiers & très acides; tels que Z ij sont certains vins de Languedoc. Cette substance ne de dissout guéres que dans vingt deux fois son poids d'eau bouillante.

Il y a du Tartre blanc & du Tartre rouge: on concoit aisément que le premier provient du vin blanc, & le second du vin rouge: les gros vins d'Alsemagne produisent beaucoup de ce dernier. Autant les morceaux de Tartre blanc ou gris sont minces & petits, autant ceux du Tartre rouge sont épais: ce sont autant d'amas de crystaux pointus, duts, brillans, grouppés tumultuairement, & mêlés avec une substance terreuse. On trouve dans le Dictionnaire de Chymie le détail des propriétés & des usages que l'on fait du Tartre en Chymie & en Teinture.

M. Montet, habile Apothicaire de Montpellier, & bon Chymiste, a donné à l'Académie des Sciences de Paris, un Mémoire très circonstancié sur la maniere de purisser le Tartre, pour en faire, par la voie de la crystallisation, ce que l'on appelle Crême de Tartre. Voyez ce que nous en avons dit dans notre Minéralogie: T. II', p. 347 & 348, avec l'observation générale en forme d'Appendix

sur les Sels essentiels.

TARUGA ou TARUCA, animal de l'Amérique, du genre des Chevres. Il n'aime pas à vivre en troupe : il parcourt seul les précipices des rochers. Ruisch dit que c'est dans cet animal qu'on trouve le plus grand Bezoard.

Voyer BEZOARD & le mot CHEVRE du Bezoard.

TASSART. Selon Ruisch, c'est une espece de grand Brochet de mer des plus goulus: sa chair, quoique dure & dissiplie à cuire, est d'un goût excellent. On pêche communément ce poisson entre deux Isles, dans les endroits où la marée est la plus forte, & où la mer est plus agitée qu'ailleurs. Le Pere du Tertre dit que ceux qui mangent trop de ce poisson, ou qui le mangent à demi cuit, sont sujets à des coliques bilieuses, ou à des dégorgemens de bile.

TATABULA, en Latin Lusorius, Poisson des Indes Orientales. Les Hollandois l'appellent Speelvisch. Il a sur le dos quelques taches quarrées, osseuses, & marquées de petits points ressemblans à des dez; on remarque encore quelques aiguillons qui sortent des nageoires de dessous le ventre. Ruisch Collett. Amb. p. 39, n. 3, 2. 20.

TATAUBA, est un arbre du Bresil sort estimé. Il produit un fruit qui se mange au sucre & au vin, & sait les délices du pays. Ce fruit contient une infinité de petites graines blanchâtres.

TATI, petit oiseau des Indes, curieux par sa petitesse & par la structure de son nid: c'est l'Oiseau-mon-

che. Voyez son article au mot COLIBRI.

TATOU, Quadrupede digité qui se trouve dans les deux Indes & en Afrique. Il est cuirassé, & garni de quelques poils très rares.: il a quatre doigts aux pieds, excepté l'espece qu'on appelle Tatou Cynocephale, c'està-dire, à iête de Chien, lequel en a cinq. M. Linnæus cite trois sortes de Tatous. Le Tatou ordinaire a la tête longue come celle du Poro: on en voit qui acquierent la grandeur d'un Cochon d'un mois; mais ils sont plus épais : les Espagnols les appellent Armadillo. Le mot Tatou est Caraibe : les Portugais l'appellent Sneuberdado; les Italiens, Bartado; les habitans de la nouvelle Espagne, Chirguineus ou Cassamin; chez les Indiens, il porte le nom d'Ajatochtli. Nous avons parlé de cet animal singulier au mot Armadille. Seba donne aussi le nom de Tatou au Diable de Java & de Tajova: c'est une espece de Lézard écailleux, nommé autrement Disble de Tavoyen. Voyez ces deux derniers mois.

TAUMALIN. Voyez au mot Poupart.

TAUPB, Talpa, est un petit Quadrupede long d'environ cinq pouces, dont la peau couverte de poils courts & épais, chatoie comme du velours: elle en a la douceur & la chaleur. Sa queue est fort courte, ainsi que ses pattes: ses yeux sont noirs: son nez avance de quatre lignes, & même davantage, au-delà de la machoire supérieure.

La Taupe, sans être aveugle, dit M. de Busson, a les yeux si petits, si couverts, qu'elle ne peut faire grand usage du sens de la vue. En dédommagement la nature lui a donné avec magnificence l'usage du sixieme sens, un appareil remarquab e de réservoirs & de vaisseaux spermatiques, une quantité prodigieuse de liqueur séminale,

des testitules énormes, un membre génital excellerement long; tout cela exactement caché à l'intérieur, & par conséquent plus actif & plus chaud. La Taupe à cet égard est de tous les animaux la plus avantageusement douée, la mieux pourvûe d'organes, & par conséquent des sensations qui y sont relatives. Elle a de plus le toucher délicat; son poil est doux comme de la soie: elle a l'ouie très fine, & de petites mains à cinq doigts, bien différentes de l'extrémité des pieds des autres animaux, & presque semblables aux mains de l'homme; beaucoup de force pour le volume de son corps, le cuir ferme, un embonpoint constant, un attachement vif & réciproque du mâle & de la femelle, de la crainte ou du dégoût pour toute autre société, les douces habitudes du repos & de la solirude, l'art de se mentre en sureré, de se faire en un instant un asyle, un domicile, la facilité de l'étendre, & d'y trouver, sans en sorrie une abondante subsistance. Voilà, dit M. de Busson, sa nature, ses mœurs & ses talens, sans doute préserables à des qualités plus brillantes & plus incompatibles avec le bonheur, que l'obscurité la plus profonde.

Elle ferme l'entrée de sa retraite; n'en sort presque jamais qu'elle n'y soit forcée par l'abondance des pluies d'été, lorsque l'eau la remplit, ou lorsque le pied du Jardinier en affaisse le dôme. Elle se pratique une voute en rond dans les prairies, & assez ordinairement un boyau long dans les jardins, parcequ'il y a plus de facilité à diviser & à soulever une terre meuble & cultivée, qu'un gazon serme & tissu de racines. Elle ne demeure ni dans la fange, ni dans les terreins durs, trop compactes ou trop pierreux. Il lui faut une terre douce, sournie de ratines esculentes, & sur-tout bien peuplée d'insectes & de

vers, dont elle fait sa principale nourriture.

Comme les Taupes ne sortent que garement de leur domicile souterrain, elles ont peu d'ennemis, &t échappent aisément aux animaux carnaciers. Leur plus grand méau est le débordement des rivieres: on les voit, dans les inondations, suir en grand nombre à la nage, & faire tous leurs efforts pour gagner les terres les plus élevées; mais la plupart périssent aussi bien que leurs petits qui restent dans les trous: sans cela, les grands talens

qu'elles ont pour la multiplication nous deviendroient trop incommodes. Elles s'accomplent vers la fin de l'hiver: elles ne portent pas long-tems; car on trouve déja beaucoup de petits au mois de Mai: il y en a ordinairement quatre ou cinq à la portée; & il est assez aisé de distinguer parmi les mottes qu'elles élevent, celles sous lesquelles elles mettent bas. Ces mottes sont faites avec beaucoup d'art, & sont ordinairement plus grosses & plus élevées que les autres. Je crois, continue M. de Bufson; que ces animaux produisent plus d'une sois par an; mais je ne le puis assurer. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'on trouve des petits depuis le mois d'Avril jusqu'au mois d'Août: peut-être aussi que les unes s'accouplent plus tard que les autres.

Le domicile où elles sont tours petits, mériteroit une description particuliere: il est fait avec une intelligence singuliere. Elles commencent par pousser la terre, & en sormer une voute assez élevée: elles laissent des cloisons & des especies de piliers de distance en distance: elles pressent & battent la terre, la mélont avec des racines & des herbes, & la rendent si dure & si solide par-dessous; que l'eau ne peut pénétrer la voute, à cause de sa convexité & de sa solidité. Elles sevent ensuite un terre par-dessous, au sommet duquel elles apportent de l'herbe

st des feuilles pour faire un lit à leurs petits.

Dans oeste fistiation, ils se trouvent au-dessus du niveau du terrein, & par conséquent à l'abri des inondations ordinaires, & commôme tems à couvert de la pluie
par la voute qui recouvre la terre sur laquelle ils reposent.
Ce terre est percé tour autour de plusieurs trous en pente, qui s'évendent plus bas, & descendent de tous côtés;
comme autant de routes souterraines par où la meré
Taupe peur senie, & aller chercher la subsistance nécessaire à ses petits. Ces sentiers souterrains sont sermes &
battus, s'étendent à douze ou quinze pas, & partent tous
du domicile comme des rayons d'un centre. On y trouve, aussi-bien que sous la voute, des débris d'oignons
de Colchique, qui sont apparennent la premiere nourriture qu'elle donne à ses petits.

On voit bien par ceue disposition, que la Taupe ne sont jamais qu'à une distance pen considérable de son

domicile, & que la maniere la plus simple & la plus sure de la prendre avec ses petits, est de faire autour une tranchée qui l'environne en entier, & qui coupe toutes les communications. Mais comme la Taupe fuit au moindre bruit, & qu'elle tâche d'emmener ses petits, il faut trois ou quatre hommes qui, travaillant ensemble avec la béche, ensevent la motte toute entiere, ou fassent une tranchée presque dans un moment, & qui ensuite les saisssent & les attendent aux issues.

Quelques Auteurs ont dit mal-à-propos que la Taupe & le Blaireau dormoient sans manger pendant l'hiver entier. La Taupe dort si peu pendant tout l'hiver , qu'elle pousse la terre comme en été, & que les gens de la campagne disent, comme en proverbe: Les Taupes poussent, le dégel n'est pas lain. Elles cherchent, à la vérité, les endroits les plus chauds; les Jardiniers en prennent souvent autour de leurs couches aux mois de Décembre, de Janvier & de Février.

La Taupe ne se trouve guere que dans les pays cultiyes : il n'y en a point dans les déserts arides , ni dans les climats froids, où la terre est gelée pendant la plus grande partie de l'année. L'animal qu'on a appellé Tanpe de Siberie, qui a le poil verd & or, est d'une espece différente de nos Taupes, qui ne le trouvent en abondance que depuis la Suede, jusqu'en Barbarie. Celles d'Amérique sont aussi différentes: la Taupe de Virginie est cependant assez semblable à la nôtre , à l'exception de la couleur du poil, qui est mêlé de peorpre foncé; mais la Taupe rouge d'Amérique est un ausse animal. Il y a seulement deux ou trois variétés dans l'espece commune de pos Taupes: on en trouve de plus ou moins brunes, de plus ou moins noires. Nous en avons vir aussi, dit M. de Buffon, de toutes blanches: Seha parle d'une Taupe tachetée de blanc & de noir.

L'Auteur des Observations sur l'Histoire Naturelle, (M. Gaurier) a donné la description de routes les parties intérieures & extérieures de la Taupe. Il dit aussi que ret animal jouit de l'organe de la vue, & que ses yeur ne paroissent petits, que parcequ'ils sont cachés par les poils qui les couvrent, lesquels environnent le muscle curané de leurs globes; que cet habitant des rénebres me se serr que de l'odorat dans les routes obscures & tortueuses qu'il suit pour chercher sa retraite & sa nourriture: que sa chair a l'odeur de celle du Lapin, & que la substance de sa peau est épaisse comme celle du Chamois; que les parties de la génération sont bien consigurées & beaucoup plus composées que celles de l'homme & des animaux quadrupedes. Cet Auteur pense que la construction de ces parties dans la Taupe lui fournit à propos la semence, sans qu'il soit besoin d'aucun mouyement: cette observation est nouvelle & mérite l'attention des Naturalistes. Ses pattes antérieures ont une force extraordinaire: la supination & la pronation en sons supprimées, par conséquent toute la force des muscies se réduit au mouvement de flexion & d'extension, ce qui augmente ces deux actions si nécessaires à la Taupe, pour creuler la terre. Ses pattes postérieures ont beaucoup moins de force & sont plus stexibles; ses muscles sont racourcis, épais, charnus, & aux extrémités ils sont tendineux & presque osseux; ses os sont bien articulés & solides; son sternum est élevé & tranchant comme celui des oiseaux.

Les vers sont la principale nourriture des Taupes: c'est pour cela qu'elles aiment les sumiers & qu'elles se plaisent dans les terres sumées: elles mangent beaucoup de racines potagères. Agricola prétend que l'on sait des chapeaux de peaux de Taupe, lesquels sont d'une extrême beauté. Cet Auteur dit avoir vu des habits sourrés de la peau de ces animaux: on estime le sang de la Taupe pour rétablir les poils: il est aussi d'un usage merveilleux dans plusieurs sortes de maladies cutanées, comme, par exemple, pour guérir les ulceres qui se sommet à la racine des ongles; sa graisse au contraire, contribue, dit on, à saire tomber la trop grande quantité de cheveux.

TAUPE-GRILLON, insecte coleoptere appellé Courtille on Courtilliere, & dont nous avons parlé au mot GRILLON-TAUPE.

TAUPE DE MER, nom qu'on donne en Normandie

à la Scolopendre de mer: voyez ce mot.

TAUPE. Des Conchyliologistes donnent ce nom à un soquillage univalve de la famille 455 porcelaines, &

dont la coquille n'a de singulier que quatre zones fau-

yes qui partagent la superficie.

TAURACO: on donne ce nom à l'offeau appellé le Roi de Guinée, & par Albin l'Oiseau couronné du Mezique, quoiqu'il se trouve dans l'Afrique Méridionale vers le Royaume de Congo sur les confins du Cap de Bonne-Espérance: il a deux doigns devant & amant derriere.

. TAURE: nom donné à la Lunaire: voyez ce mot.

TAUREAU, Taurus, est un quadrupede bisulce, ongulé & cornupede, dont le caractère, dit M. Brisson, est de n'avoir point de dents incisives à la machoire supérieure, d'en avoir huit à l'insérioure, d'avoir le pied sourche & les comes simples, tournées vers les côtés. Le Taureau est l'animal sortant des mains de la nature, sur lequel l'homme n'a point exercé son empire, pour le rendre docile & traitable comme le Bœus.

Cet animal, dit M. de Buffon, sert principalement à la propagation de l'espece; & quoiqu'on puisse aussi le soumettre au travail, on est moins sûr de son obeissance, & il faut être en garde contre l'usage qu'il peut faite de sa force. La Nature a fait le Taureau indocile & sier; dans le tems du rut, il devient indomptable, & souvent furieux. Mais par la castration l'on détruit la source de ces mouvemens impérueux, & s'on ne retranche rien à sa force; il n'en devient que plus gros, plus massif, plus pesant, & plus propre aux ouvrages auxquels on le destine; il devient aussi plus traitable, plus patient, plus docile & moins incommode aux autres. Un troupeau de Taureaux ne seroit qu'une troupe effrénée que l'homme ne pourroit ni dompter, ni conduire.

L'âge le plus convenable à la castration, est cesui qui précéde immédiatement la puberté; pour le Bœus c'est dix-huit mois ou deux ans, ceux qu'on y soumet plu-tôt, périssent presque tous; cependant les jounes veaux, auxquels on ôte les testicules, quelque tems après seur naissance, & qui survivent à cette opération, si dangereuse à cet âge, deviennent des Bœus plus grands, plus gros, plus gras que ceux auxquels on ne fait la castration qu'à deux, trois ou quatre ans; mais ceux-ci pasoissent conserver plus de courage & d'activité, & ceux

'qui ne la subissent qu'à l'âge de six, sept ou huit ans, ne perdent presque rien des autres qualités du sexe masculin: ils sont plus impétueux, plus indociles que les autres Bœuss; & dans le tems de la chaleur des semelles, ils cherchent encore à s'en approcher, mais il saut avoir soin de les en écarter. L'accouplement, & même le seul attouchement du bœus, fait naître à la vulve de la vache des especes de carnosités ou de verrues, qu'il saut détruire & guérir, en y appliquant un ser rouge. Ce mal peut venir de ce que ces bœus, qu'on n'a que bistournés, c'est-à-dire, auxquels on a seulement comprimé les testicules, serré & tordu les vaisseaux qui y aboutissent, ne laissent pas de répandre une liqueur apparemment à demi-purulente.

Le Taureau, ainsi que le Rhinoceros, entre en sureur à la vue de la couleur rouge; effet bien singulier, mais que l'expérience démontre. Il combat généreusement pour le troupeau, & marche volontiers le premier à la tête: s'il y a deux troupeaux de vaches dans un champ, les deux Taureaux s'en détachent & s'avancent l'un vers l'autre en mugissant: ils se heurtent avec impétuosité; se battent avec acharnement, & ne cessent le combat que lorsqu'on les sépare, ou que le plus soible est contraint de céder au plus fort; alors le vaincu se retire tout triste & tout honteux; au lieu que le vainqueur s'en retourne tête levée, triomphant, & tout sier de sa victoire.

L'homme sait user en maître de sa puissance sur les animaux : il choisit ceux dont il peut tirer le plus d'avantages pour l'aider dans ses travaux, ainsi que ceux dont la chair flatte son goût : il en a fait des esclaves domestiques; il les a multipliés plus que la Nature ne l'auroit fait : il en a formé des troupeaux nombreux; c'est c'est ainsi qu'il a multiplié les Chevaux, les Bœuss, les Vaches, les Moutons, les Chèvres, les Cochons, &c.

Le bœuf, le mouton, & les autres animaux qui paissent l'herbe, sont non-seulement les meilleurs, les plus utiles, les plus précieux pour l'homme, puisqu'ils le mourrissent, mais ce sont encore ceux qui consomment & dépensent le moins. Le bœuf sur tout est, à cet égard, l'animal par excellence; car il rend à la terre tout autant qu'il en tire, & même il améliore le fond sur lequel il vit; il engraisse son pâturage : au lieu que le cheval, & la plupart des autres animaux, amaigrissent en peu d'années les meilleures prairies. Le mouton & la chevre coupent l'herbe de si près, qu'ils détruisent la tige & gâtent les racines; le cheval choisit l'herbe la plus sine, & laisse grainer & multiplier la grande herbe, dont les tiges sont duras; au lieu que le bœuf, qui ne peut brouter que l'herbe longue, à cause de ses grosses levres, & qui n'a point de deuts incisives à la mâchoire supérieure, ne coupe que les grosses tiges, & détruit peu-à-peu l'herbe la plus grossiere; ce qui fait qu'au bout de quelques années la praisie, sur laquelle le cheval a vécu, n'est plus qu'un mauvais pré; au lieu que celle que le bœuf a brouté devient un pâturage sin.

Mais ce ne sont pas les seuls avantages que le bétail procure à l'homme: sans le bœuf, les pauvres & les riches auroient beaucoup de peine à vivre; la terre demeureroit inculte; les champs & même les jardins seroient secs & stériles: c'est sur lui que roulent tous les travaux de la campagne: il est le domestique le plus utile de la ferme, le soutien du ménage champêtre; il fait toute la force de l'agriculture; autresois il faisoit toute la ri-

chesse des hommes.

Les Germains en faisoient si grand cas, qu'au rapport de Tacite, ils donnoient pour dot des bœuss à leurs silles. Les Athéniens, qui s'en servoient aussi pour le labourage & pour mettre à leurs chars, surent un très longtems sans immoler de ces animaux dans leurs sacrifices. Elien rapporte que Phrygès sut condamné à mort pour avoir tué un bœus qui travailloit à la charue. Le bœus est encore aujourd'hui la base de l'opulence des Etats, qui ne peuvent se soutenir & sleurir que par la culture des terres & par l'abondance du bétail, qui sont les seuls biens réels, puisque rous les autres, & même l'or & l'argent, ne sont que des biens arbitraires, des représentations, des monnoies, qui n'ont de valeur qu'autant que le produit de la terre leur en donne.

Le bœuf, ainsi que l'observe M. de Busson, ne convient pas autant que le Cheval, l'Ane, le Chameau, &c. pour porter des sardeaux. La forme de son corps & de 'ses reins le démontre; mais la grosseur de son cou, la largeur de ses épaules, indiquent affez qu'il est propre à tirer & à porter le joug. C'est aussi de cette maniere qu'il tire le plus avantageusement, & il est singulier que cet usage ne soit pas général, & que dans des l'rovinces entieres on l'oblige à tirer par les cornes. La seule raison qu'on a pu m'en donner, dit M. de Buffon, c'est que, quand il est attelé par les cornes, on le conduit aisément. Il a la tête très forte, & ne laisse pas de tirer assez bien de cette façon, mais avec beaucoup moins d'avantages que quand il tire par les épaules. Il semble avoir été fait exprès pour la charrue; la masse de son corps, la lenteur de ses mouvemens, le peu de hauteur de ses jambes, sa tranquilliré même & sa patience dans le travail, semblent concourir à le rendre propre à la culture des champs, & plus capable qu'aucun autre de vaincre la résistance constante & toujours nouvelle que la terre oppose à ses efforts. Le cheval, quoique peut-être aussi fort que le bœuf, est moins propre à cet ouvrage: il est trop élevé sur ses jambes; ses mouvemens sont trop grands, trop brusques, & d'ailleurs il s'impatiente & se rebute aisément. On lui ôte toute la légereté, toute la souplesse de ses mouvemens, toute la grace de son attitude & de sa démarche, lorsqu'on le réduit à ce travail pesant, pour lequel il faut plus de constance que d'ardeur, plus de masse que de vitesse, & plus de poids que de ressort.

Les Bœufs, comme les autres animaux domestiques, varient pour la couleur; cependant le poil roux paroît être le plus commun, & plus il est rouge, plus il est estimé. On fait cas aussi du poil noir, & l'on prétend que les Bœufs sous poil bai durent long-tems; que les bruns durent moins, & se rebutent de bonne heure; que les gris, les pommelés & les blancs ne valent rien pour le travail, & ne sont propres qu'à être engraissés. Mais de quelque couleur que soit le poil du Bœuf, il doit être luisant, épais & doux au toucher; car s'il est rude, mal uni ou dégarni, on a raison de supposer que l'animal sousser, ou du moins qu'il n'est pas d'un fort tempé-

ramont.

Un bon bœuf, pour la charrue, ne doit être ni trof gras, ni trop maigre; il doit avoir la tête courte & ramassée; les oreilles grandes, bien velues & bien unies; les cornes fortes, luisantes, de moyenne grandeur; le front large, les yeux gros & noirs, le mussle gros & camus, les naseaux bien ouverts, les dents blanches & égales, les levres noires, le col charnu, les épaules grosses & pesantes, la poitrine large, le fanon, c'est-àdire la peau du devant, pendant jusque sur les genous, les reins fort larges, le ventre spacieux & tombant, les flancs grands, les hanches longues, la croupe épaisse, les jambes & les cuisses grosses & nerveuses, le dos droit & plein, la queue pendante jusqu'à terre & garnie de poils touffus & fins, les pieds fermes, le cuir grossier& maniable, les muscles élevés, & l'ongle court & large. Il faut aussi qu'il soit sensible à l'aiguillon, obéissant à la voix, & bien dressé; mais ce n'est que peu-à-peu, & en s'y prennant de bonne heure, qu'on peut accoutumer le Bœuf à porter le joug volontiers, & à se laisser conduire aisément.

Dès l'âge de deux ans & demi ou trois ans, il faut commencer à l'apprivoiser & à le subjuguer; si l'on attend plus tard, il devient indocile & souvent indomp table. La patience, la douceur, & même les carelles, sont les seuls moyens qu'il faut employer; la force & les mauvais traitemens ne seroient propres qu'à le rébuter pour toujours. Il faut donc lui frotter le corps, le caresser, lui donner de tems en tems de l'orge bouili, des feves concassées, & d'autres nourritures de cent espece, dont il est plus friand; & toutes mêlées de sel, qu'il aime beaucoup. En même-tems on lui liera souvent les cornes; quelques jours après on le mettra au joug, & on lui fera traîner la charrue avec un autre bœuf de même taille, & qui sera tout dressé. On aura soin de les attacher ensemble à la mangeoire, de les mener de même au pâturage, afin qu'ils se connoissent & s'habituent à n'avoir que des mouvemens communs. On n'emploiera jamais l'aiguillon dans les commencemens, il ne serviroit qu'à le rendre plus intraitable. Il faudra aussi le ménager, & ne le faire travailler qu'à petites reprises; par il se fatigue beaucoup, tant qu'il n'est pas tout-à-sait dressé: & par la même raison, on le nourrira alors plus

largement que dans tout autre tems.

Le Bœuf ne doit servir que depuis trois ans jusqu'à dix : on sera bien de le tirer alors de la charrue pour l'engraisser & le vendre, la chair en sera meilleure que si l'on attendoit plus long-tems. On connoît l'âge de cet animal par les dents & par les cornes. Les premieres dents du devant tombent à dix mois, & sont remplacées par d'autres qui ne sont pas si blanches & qui sont plus larges.
A treize mois les dents voisines de celles du milieu tombent, & sont aussi remplacées par d'autres; & à trois ans,
toutes les dents incisives sont renouvellées. Elles sont
alors égales, longues & assez blanches; à mesure que le
Bœuf avance en âge, elles deviennent inégales & noires.
C'est la même chose pour le Taureau & pour la Vache.

Ainsi la castration ni le sete ne changent rien à la crue & à la chûte des dents; cela ne change rien non plus à la chûte des cornes, car elles tombent également à trois ans au Taureau, au Bœuf & à la Vache; & estes sont remplacées par d'autres cornes, qui, comme les secondes dents, ne tombent plus : celles du Bœuf & de la Vache deviennent seulement plus grosses & plus longues . que celles du Taureau. L'acroissement de ces secondes cornes ne se fait pas d'une maniere uniforme, ni par un développement égal. La premiere année, c'est-à-dire la quatrieme année de l'âgé du Bœuf, il lui pousse deux petites cornes pointues, nettes, unics, & terminées vers la tête par une espece de bourrelet : l'année suivante ce bourrelet s'éloigne de la tête, poussé par un cylindre de corne, qui se forme & qui se termine aussi par un autre bourrelet, & ainsi de suite; car tant que l'animal vit, les cornes croissent. Ces bourrelets deviennent des nœuds annulaires, qu'il est aisé de distinguer dans la corne, & par lesquels l'age se peut aisement compter, en prenant Pour trois ans la pointe de la corne jusqu'au premier næud, & pour un an de plus chacun des intervalles entre les autres nœuds.

Le Cheval mange nuit & jout lentement, mais presque continuellement: le Bœuf au contraire mange vîte & prend en assez peu de tems toute la nourriture qu'il

faut, après quoi il cesse de manger & se couche pour

La rumination se fait parceque les deux premiers estomacs du Bouf, c'est-à-dire la panse, & le bonnet qui n'est qu'une portion de la panse, étant remplis d'herbes, autant qu'ils peuvent en contenir, cette membrane tendue réagit alors avec force sur l'herbe qu'elle contient, qui n'est que très peu mâchée, à peine hachée, & dont Ie volume augmente beaucoup par la fermentation L'aminal remache ces herbes, les macere, les imbibe de nouveau de sa salive, & rend ainsi peu-à peu l'aliment plus coulant; il le réduit en une pâte assez liquide pour qu'elle puisse couler dans le conduit étroit qui communique du second au troisieme estomac, où elle semacere encore avant que de passer dans le quatrieme, & c'est dans ce dernier estoinac que s'acheve la décomposition du foin qui y est réduit dans un parfait mucilage. Ce qui confirme la vérité de cette explication, c'est que fant que ces animaux tettent & sont nourris de lait & d'autres alimens liquides & coulans, ils ne ruminent pas; & qu'ils ruminent beaucoup plus en hiver & lorsqu'on les nourrit d'alimens secs, qu'en été pendant lequelils paissent l'herbe tendre : voyez l'atticle Ruminans.

On prétend que les Bœufs qui mangent lentement, rélistent plus long-tems au travail, que ceux qui mangent vite; que les Bœufs des pays élevés & secs sont plus vifs, plus vigoureux, & plus sains que ceux des pays bas & humides; que tous deviennent plus forts lorsqu'on les nourrit de foin sec, que quand on ne leur donne que de l'herbe molle; qu'ils s'accoutument plus difficilement que les chevaux aux changemens de climat, & que par cette raison, on ne doit jamais acheter des Bœuss pour

le travail que dans son voisinage.

On doit nourrir les Bœussavec du foin, de la paille, & même leur donner un peu de son & d'avoine; en été on leur donnera de l'herbe fraichement coupée, ou bien de jeunes pousses & des seuilles de Frêne, d'Orme, de Chêne, &c. mais en petite quantité; l'excès de cerre nourriture, qu'ils aiment beaucoup, seur causant quelques ois un pissement de sang. La Luzerne, la Vesce, le Lupins, sont de très bons alimens pour les Bœuss; l'apprendent de très bons aliment pour les Bœuss; l'apprendent de l'apprende

n'est pas nécessaire de régler la quantité de seur nonrriture, ils n'en prendront jamais plus qu'il ne seur en faut. La grande chaleur incommode ces animaix, peut-être encore plus que le grand froid; ainsi on doit éviter de les faire travailler à la grande ardeur du soleil. Ils ne demandent pas autant de soins que les Chevaux; cependant si on veut les entretenir sains & vigoureux, on ne peut guere se dispenser de les étriller tous les jours, de les laver, de seur graisser la corne des pieds, & de seur donner de bonne liriere, &c.

De la Vache & du Veau.

Dans les especes d'animaux dont l'homme a fait des troupeaux, & où la multiplication est l'objet principal, le nombre des femelles est plus nécessaire & plus utile que celui des mâles. Le produit de la Vache est un bien qui croît & qui se renouvelle à chaque instant; la chair du Veau est une nourriture aussi abondante que saine & délicate; le lait est l'aliment des enfans; le beurre l'assaisonnement de la plupart de nos mets; le fromage la nourriture la plus ordinaire des Habitans de la campa-gne. Que de pauvres familles sont aujourd'hui réduites à vivre de leur Vache!

On peut aussi faire servir la Vache à la charrue; & quoiqu'elle ne soit pas aussi forte que se Boenf, elle ne laisse pas de le remplacer souvent; mais lorsqu'on veut l'employer à cet usage, il faut avoir attention de l'assorur, autant qu'on le peut, avec un Bœuf de sa taille & de saforce, asin de conserver l'égalité du trait, & de maintenir le soc en équilibre entre ces deux puissances; moins elles sont inégales, & plus le labour de la terre est facile & régulier. Au reste, on emploie souvent six & jusqu'à huit Bœufs dans les terreins fermes, & sur-tout dans les friches caillouteuses, ou qui se levent par grosses mottes & par quartiers. Deux Vaches suffisent pour labourer dans les terreins meubles & sabloneux. On peut aussi dans ces terreins légers, pousser à chaque fois le sillon beaucoup plus loin que dans les terreins foits. Les Anciens avoient borné à une longueur de cent vingt pas, la plus grande étendue du sillon que le Bœuf devoit tra-Aa iii

cer par une continuité non interrompue d'efforts & de mouvemens; après quoi disoient-ils, il faut cesser de l'exciter, & le laisser reprendre haleine pendant quelques momens, avant que de poursuivre le même sillon ou d'en commencer un autre.

Le printems est la saison où les Vaches sont le plus communément en chaleur; la plupart, dans ce pays-ci, reçoivent le Taureau depuis le 15 Avril jusqu'au 15 Juillet; mais il ne laisse pas d'y en avoir beaucoup dont la chaleur est plus tardive, & d'autres dont elle est plus précoce. Elles portent neuf mois, & mettent bas au commencement du dixieme. On a donc des Veaux en quantité, depuis le 15 Janvier jusqu'au 15 Avril; on en a aussi tout l'été assez abondamment, & l'automne est le sems où ils sont le plus rares. Les signes de la chaleur de la Vache ne sont point équivoques; elle mugit alors très fréquemment, & plus violemment que dans les autres tems; elle saute sur les Bœufs, sur les Vaches, & même sur les taureaux; la vulve est gonssée & proéminente au dehors. Il faut profiter du tems de cette forte chaleur, pour lui donner le Taureau; si on laissoit diminuer cette ardeur, la Vache ne retiendroit pas aussi sûrement. Le Taureau doit être choisi, comme le Cheval étalon, parmi les plus beaux de son espece. Il peut saillir les Vaches depuis trois ans jusqu'à neuf. On lui fait manger un picotin d'avoine, de l'orge & de la vesce, pour lui donner de l'ardeur. Il peut saillir jusqu'à quinze Vaches par mois, mais il ne faut pas lui en livrer

Les Vaches retiennent souvent dès la premiere, seconde ou troisieme fois; & sitôt qu'elles sont pleines, le Taureau resuse de les couvrir, quoiqu'il y ait encore apparence de chaleur: mais ordinairement la chaleur cesse presque aussi tôt qu'elles ont conçu, & elles resusent aussi elles-mêmes les approches du Taureau.

Les Vaches sont assez sujettes à avorter, lorsqu'on ne les ménage pas. Six semaines ou deux mois avant qu'elles mettent bas, on les nourrira plus largement qu'à s'ordinaire; on cessera aussi dans ce même-tems de les traire, le lait leur est alors plus nécessaire que jamais pour la nourriture de leur sœtus; aussi y a t-il-des Vaches à qui

le lait tarit absolument, un mois ou six semaines avant qu'elles mettent bas. Celles qui ont du lait jusqu'aux derniers jours, sont les meilleurs meres & les meilleures nourrices; mais ce lait des derniers tems est généralement mauvais & peu abondant. Il faut les mêmes attentions pour l'accouchement de la Vache, que pour celui de la Jument, & même il paroît qu'il en faut davantage; car la Vache qui met bas paroît être plus épuisée, plus fatiguée que la Jument. On doit la mettre dans une étable chaude, sur une bonne litiere, & lui donner abondamment de bonne nourriture.

On laisse le jeune Veau auprès de sa mere pendant les cinq ou six premiers jours, afin qu'il soit toujours chaudement, & qu'il puisse tetter aussi souvent qu'il en a besoin. Mais il croît & se fortifie assez dans ces cinq ou six jours, pour qu'on soit dès lors obligé de l'en séparer, si l'on veut la ménager; car il l'épuiseroit s'il étoit toujours auprès d'elle. Il suffira de le laisser tetter deux ou trois sois par jour; & si l'on veut lui faire une bonne chair & l'engraisser promptement, on lui donnera tous les jours des œufs crus, du lait bouilli & de la mie de pain. Au bout de quatre ou cinq semaines, ce Veau sera excellent à manger. On pourra ne laisser tetter que trente ou quarante jours les Veaux qu'on voudra livrer au Boucher; mais il faudra laisser au lait, pendant deux mois au moins, ceux qu'on voudra élever. On doit sevrer les Veaux à trois ou quatre mois; il faut beaucoup de soins pour leur faire passer le premier hiver; c'est le tems le plus dangereux de leur vie, car ils se fortisient assez pendant l'été suivant, pour ne plus craindre le froid du second hiver.

La Vache est à dix-huit mois en puberté, & le Taureau à deux ans: mais quoiqu'ils puissent déja engendrer à cet âge, on fera bien d'artendre jusqu'à trois ans pour leur permettre de s'accoupler. Ces animaux sont dans toute leur plus grande force, depuis trois ans jusqu'à neuf; après cela les Vaches & les Taureaux ne sont plus propres qu'à être engraissés. Comme ils prennent en deux ans la plus grande partie de leur accroissement, la durée de leur vie est aussi, comme dans la plupart des autres especes d'animaux, à-peu-près de sept sois deux ans; & communément ils no vivent gueres que quatorze ou.

quinze ans.,

Dans tous les animaux quadrupedes, la voix du mâle est plus forte & plus grave que celle de la semelle; c'est aussi ce qui est dans le Taureau. Ce qui fait croire qu'il a la voix moins grave, c'est que son mugissement n'est pas un son simple; mais un son composé de deux ou trois octaves, dont la plus élevée frappe le plus l'orcille. Mais en y saisant attention, on entenden même tems un son grave, & plus grave que celui de la Vache, du Bœus & du Veau.

Le Taureau ne mugit que d'amour; la Vache mugit plus souvent de peur que d'amour; & le Veau mugit de douleur, de besoin de nourriture, & de desir de sa

mere.

Les animaux les plus pesans & les plus paresseux ne sont pas ceux qui dorment le plus prosondément ni le plus long tems. Le Bœuf dort, mais d'un sommeil court & léger, il se reveille au moindre bruit; il se couche ordinairement sur le côté gauche, & le rein ou rognon de ce côté là est toujours plus gros & plus chargé de graisse que le rognon du côté droit.

On doit donner à la Vache le même soin & la même nourriture qu'au Bœuf: mais la Vache à lait exige des attentions particulieres; tant pour la bien choisis que pour la bien conduire. On dit que les Vaches noires sont celles qui donnent le meilleur lait, & que les

blanches sont celles qui en donnent le plus.

De quelque poil que soit la Vache à lait, il faut qu'elle soit en bonne chair, qu'elle ait l'œil vis, la démarche légere, qu'elle soit jeune, & que son lait soit abondant & de bonne qualité On la traira deux sois par jour en été, & une sois seulement en hiver; & si l'on veut augmenter la quantité du lait, il n'y aura qu'à la nourrir avec des alimens plus succulens que l'herbe.

Le bon lait n'est ni trop épais, ni trop clair; sa conssstance doit être telle que lorsqu'on en prend une petite goutte, elle conserve sa rondeur sans couler; il doit être d'un beau blanc, celui qui tire sur le jaune ou sur le blen ne vaut rien; sa saveur doit être douce, sans aucune amertume & sans âcrété; il faut aussi qu'il soit d'une bonne odeur ou sans odeur. Il est meilleur au mois de Mai & pendant l'été que dans l'hiver, & il n'est par-faitement bon que quand la Vache est en bon âge & en bonne santé. Le lait des jeunes Genisses est trop clair; celui des vieilles Vaches est trop sec, & pendant l'hiver il est trop épais. Ces distérentes qualités du lait sont rélatives à la quantité plus ou moins grande des parties butireuses, casécuses & séreuses qui le composent. Le lait trop clair, est celui qui abonde trop en parties séreuses; le lait trop épais, est celui qui en manque; & le lait trop sec, n'a pas assez de parties butireuses & séreuses. Le lait d'une Vache en chaleur ne vaut rien, non plus que celui d'une Vache qui approche de son terme, ou qui a mis bas depuis peu de tems.

On trouve dans le troisseme & le quatrieme estomac du Veau qui tette, des grumeaux de lait caillé. Ce lait caillé contient beaucoup de sel volatil acide, & sert de levain pour la digestion des alimens que le Veau prend. Ces grumeaux de lait, séchés à l'air, sont la présure dont on se sert pour faire cailler, le lait. Plus on garde cette présure, meilleure elle est, & il n'en faut qu'une très petite quantité pour faire un grand volume de fro-

mage.

On voit, quoique rarement, des Vaches qui ont la mauvaile habitude de se tetter elles-mêmes: & comme il n'est guere possibles de les corriger de ce défaut, on est obligé de les engraisser pour s'en désaire. On en a vu d'autres qui se laissoient tetter par des Serpens ou par des Couleuvres.

Les Vaches & les Bœufs aiment beaucoup le vin, le vinaigre, le sel, qui leur excite beaucoup l'appétit; aussi lorsqu'ils sont dégoûtés, leur donne-t-on de l'herbe trempée dans du vinaigre & saupoudrée d'un peu de sel.

C'est ordinairement à l'âge de dix ans qu'on met les Bœuss & les Vaches à l'engrais; si l'on attend plus tard, on est moins sûr de réussir, & leur chair n'est pas si bonne. L'été est la saison la plus savorable pour les engraisser, parceque les herbages sont abondans. En commençant au mois de Mai ou de Juin, on est presque sûr de les voir gras à la sin d'Octobre. Dès qu'on voudra les engraisser, on cessera de les saire sravailler; on les sera boire

beaucoup plus souvent; on leur donnera des nourituzeres succulentes en abondance, quelquesois même mêlées d'un peu de sel; on les laissera ruminer à loisse, & dormir à l'étable pendant les grandes chaleurs. En moins de quatre ou cinq mois, ils deviendront si gras, qu'ils auront de la peine à marcher. & qu'on ne pourra les conduire au loin qu'à très petites journées. Les Vaches & même les Taureaux bistournés, peuvent s'engraisser aussi; mais la chair de la Vache est plus seche, & celle du Taureau bistourné est plus rouge & plus dure que la chair du Bœuf, & elle a même toujours un goût désagréable & fort.

Les Bœufs du Bas - Poitou ont ordinairement une graisse jaune : on les engraisse tout jeunes, & même sans les avoir fait travailler. Ils sont assez doux, mais extrêmement peureux; & comme ils s'effarouchent ai ément, on a la précaution de les faire marcher plu-tôt le jour que la nuit. Quelquefois l'épouvante les prend au Marché ou dans une Foire, alors on court risque d'être blessé ou tué par ces animaux, qui n'écoutent plus rien, & ne cessent de courir à perte d'haleine, que lorsqu'ils sont épuisés de lassitude. Les Bœufs de l'Auvergne sont les plus beaux & les meilleurs que nous

ayons en France.

La plupart des Bœufs que l'on tue se laissent assommer sans pousser aucun murmure, un seul coup ou deux tout au plus suffisent pour les abattre; mais il y en a qui resistent aux coups d'assommoir d'une maniere surprenante; ce qui vient sans doute de l'extrême dureté de leur crâne. On lit dans les Mémoires de l'Académie, que M. Duverney le jeune sit voir à l'Académie le cerveau d'un Bœuf pétrifié presque en toutes ses parties, & pétrifié jusqu'à égaler la dureté d'un caillou : il restoit seulement en quelques endroits un peu de substance molle & spongieuse. La moëlle de l'épine s'étoit conservée dans son état naturel, aussi-bien que les ners qui étoient à la base du crâne. Le cervelet étoit aussi pétrisié que le cerveau: la pie mere étoit aussi comprise dans ce changement général. Ce Bœuf étoit fort gras, & si vigoureux, que quand le Boucher avoit voulu le tuer, il s'étoit échappé jusqu'à quatre fois.

Les Taureaux, les Vaches & les Bœuss sont fort sujets à se lécher, sur tout dans le tems qu'ils sont en plein
repos; & comme l'on croit que cela les empêche d'engraisser, on a soin de frotter de leur siente tous les endroits de leur corps auquel ils peuvent atteindre. Lorsqu'on n'a pas cette précaution, ils s'enlevent le poil avec
la langue, qu'ils ont fort rude; ce poil, qui ne peut
être digeré, s'amasse dans leur estomac en forme de
boule : c'est ce que l'on nomme Egagropile. V. ce mot.

L'espece de nos Bœuss, qu'il ne faut pas consondre, dit M. de Busson, avec celles de l'Aurochs, du Busse &c du Bison, paroît être originaire de nos climats tempérés, la grande chaleur les incommodant autant que le froid excessif: d'ailleurs cette espece si abondante en Europe ne se trouve point dans les Pays Méridionaux, & ne s'est pas étendue au delà de l'Armenie & de la Perse en Asie, & au-delà de l'Egypte & de la Barbarie en Afrique. Aux Indes, aussi-bien que dans le reste do l'Afrique, & même en Amérique, ce sont des Bisons que l'on trouve au lieu de Bœuss. Voyez ci dessous l'article Bison.

Les Bœuss qu'on trouve au Cap de Bonne-Espérance; & en plusieurs Contrées de l'Amérique, y ont été transportés d'Europe par les Hollandois & par les Espagnols. En général il paroît que les pays un peu froids conviennent mieux à nos Bœuss que les pays chauds, & qu'ils sont d'autant plus gros & plus grands, que le climat est plus humide & plus abondant en pâturage. Cette espece d'animal se plaît si bien en Dannemarck, qu'on assure que les Hollandois tirent tous les ans de ce pays un grand nombre de grandes Vaches maigres qui donnent en Hollande beaucoup plus de lait que les Vaches de France. C'est apparemment, dit M. de Busson, cette même race de Vaches à lait qu'on a transportée & multipliée en Poitou, en Aunis & dans les marais de Charante, où on les appelle Vaches Flandrines.

Ces Vaches sont en esset beaucoup plus grandes & plus maigres que les Vaches communes, & elles donnent une sois autant de lait & de beurre; elles donnent
aussi des Veaux beaucoup plus grands & plus sorts. Il
saut pour ces Vaches des pâturages excellens: mais com-

me elles restent toujours maigres, toute la surabondance de la nourriture se tourne en lait; au lieu que les Vaches ordinaires deviennent grasses, & cessent de donner du lait dès qu'elles ont vécu pendant quelque tems dans des pâturages gras. Avec un Taureau de cette race & des Vaches communes, on fait une autre race, qu'on appelle bâtarde, & qui est plus séconde & plus abondante en lait que la race commune. Ces Vaches bâtardes donnent souvent deux Veaux à la sois, & sournissent du lait pendant toute l'année. Ce sont ces bonnes Vaches à lait qui sont une partie des richesses de la Hollande, d'où il sort tous les ans pour des sommes considérables de beurre & de fromage. Ces Vaches, qui sournissent une ou deux sois autant de lait que les Vaches de France, en donnent six sois autant que celles de Barbarie.

Maladie des Taureaux, des Boufs & des Vaches.

Les maladies des Bœufs viennent presque toutes d'exeès dans le travail : on lit dans la nouvelle Maison rustique la description des maladies qui suivent de cet excès: on les guérit aisément la plupart avec des soins & du repos. Mais les plus terribles de toutes les maladies, ce sont ces contagions épidémiques, ces pestes qui ont caulé en France & dans les pays du Nord une si grande mortalité parmi les bêtes à cornes. De tous les remedes qu'on a employés jusqu'à présent contre la maladie des bestiaux, qui a affligé il y a quelques années presque toute l'Europe, il n'y en a aucun qui ait été trouvé efficace, soit pour prévenir ou pour guérir le mal des bêtes infectées : on a même découragé ceux qui auroient été en état de faire des expériences sur les bestiaux malades, par la publication d'une loi qui ordonnoit de les tuer au moment que la maladie se déclaroit, & cela sous peine d'une grosse amende: cependant un Gentilhomme de la Province d'York, en Angleterre, a tenté avec succès une sorte d'inoculation pour préserver ses bestiaux des suites de la contagion.

Pour préparer la bête à cornes à certe inoculation, il faut la faire saigner, & lui donner deux ou trois purgations rafraichissantes; faire ensuite une incisson dans le

fanon; mettre dans cette plaie des étouppes trempées dans l'humeur qui coule des yeux ou des narines des bêtes malades, & les y laisser deux ou trois jours: c'est tout le tems qu'il faut à la maladie pour se manisester. Ensuite il faut mettre la bête dans un pré, & l'y laisser jusqu'à ce que la crise du mal soit passée: les vaisseaux de l'animal étant désemplis, & la masse des humeurs diminuée, la maladie devient bénigne, & l'animal se tire aisément d'affaire. Il ne faut point pendant cette maladie lui donner de nourriture séche, mais de tems en tems du son détrempé.

Il a regné dernierement (en 1783) une maladie sur les bêtes à corne, qui, dit-on, a commencé ses ravages dans le Poitou & dans le Berri: on a perdu des bestiaux; mais par la sagesse des Intendans, qui ont fait distribuer la recette du remede propre à cette maladie, le mal ne s'est point étendu avec autant de sorce qu'on avoit hieu de le craindre, & beaucoup de pays en ont été pré-

scrvés.

Suivant les observations distribuées par les Intendans, cette maladie s'annonçoit par une ou plusieurs vessies qui paroissoient sur la langue de la bête malade. Ces vessies étoient d'abord blanches, elles rougissoient ensuite, & ensin devenoient presque noires: elles crevoient, & laissoient après elles un ulcere chancreux qui creusoit tlans l'épaisseur de la langue du côté de la racine, la coupoit en entier, & faisoit, peu de tems après, pétir l'animal. Dans l'espace de vingt quatre heures on voyoit le commencement, le progrès & la fin de cette maladie, qui étoit d'autant plus dangereuse qu'elle ne se manisestoit par aucun symptome extérieur, & que la bête buvoit, mangeoit & travailloit à son ordinaire, jusqu'à ce que sa langue sut tombée: on a même dit que les Chevaux avoient été aussi atraqués de cette contagion.

Cette maladie, quoique des plus dangereules, n'étoit rien, lorsqu'elle étoit traitée des sa nausance. Pour cet esset, il falloit visiter la langue des animaux deux ou trois sois par jour. Aussi-tôt qu'on appercevoit une ou plusieurs vessies adhérentes à la langue, on les faisoit crever sur-le-champ, en la ratissant avec une piece d'an-

gent, à laquelle on avoit fait des dents, & on étuvoit la plaie avec du fort vinaigre, dans lequel on avoit mis du poivre, du sel, de l'ail & des herbes fortes. On passoit sur les lévres de la plaie un morceau de vitriol de Chypre: ce remede guérissoit tous les animaux attaqués; mais on étoit quelquesois obligé de le réiterer plusieurs sois.

On avoit grand soin de séparer les bestiaux sains des malades; car ce mal étoit contagieux: il paroît même que c'étoit un poison subtil qui se communiquoit par la circulation; car on a vu quelques personnes mourir, pour avoir eu l'imprudence de mettre dans leur bouche les pieces d'argent qui avoient servi à crever ces vessies.

Divers avantages que l'on retire du Bouf & de la Vache.

Outre les avantages que l'homme retire de ces animaux domestiques pendant leur vie, ils lui sont encore d'une très grande utilité après leur mort. En Irlande, en Angleterre; en Hollande, en Suisse & dans le Nord, on sale & on fume des quantités immenses de chair de Bœuf, soit pour l'usage de la Marine, soit pour l'avantage du Commerce: il sort aussi de ces pays une grande quantité de cuirs. La peau du Bœuf, & même celle du Veau servent, comme l'on sait, à une infinité d'usages. Voyez au mot Peau & Poil. La graisse est aussi une matiere utile: on la mêle avec le suif du mouton. Le fumier du Bœuf est le meilleur engrais pour les terres séches & légeres. La corne dont est armée la tête de cet animal, est vraisemblablement le premier vaisseau dans lequel on ait bu, le premier instrument dans lequel on ait soufslé pour augmenter le son, la premiere matiere transparente que l'on ait employée pour faire des vitres, des lanternes, & que l'on ait ramollie, travaillée, moulée pour faire des boëtes, des peignes & mille autres ouvrages.

Le lait de Vache est un des meilleurs alimens que l'on connoisse : il est vrai qu'il ne convient pas également à sous les tempéramens. En général ce lait est une nourriture médicamenteuse, très excellente, & qui convient dans toutes les maladies où il s'agit d'adoucir l'âcreté du

sang. Le lait employé extérieurement est un puissant anodin qui calme les douleurs, & résout les tumeurs en-

sammées qui menacent de suppuration.

Tout le monde sait que la sérosité que l'on retire du lait, ou qui s'en sépare naturellement, est le petit lait, qui est si propre à rastaichir & à calmer l'esservescence du sang: on lui associe quelquesois les sucs de diverses plantes, suivant le genre des maladies, comme les antiscorbutiques ou l'insussion de sumererre, pour purisier le sang. On retire du petit lait par cristallisation une espece de sel, qu'on nomme Sucre de lait, à cause de sa douceur: on en fait usage dans tous les cas où le lait convient. Quelques Médecins ont beaucoup célébré les vertus de ce Sucre de lait pour toutes les maladies qui avoient pour cause un acide âcre & corrosis répandu dans les humeurs.

Le beurre que l'on retire du lait en le battant, est propre, lorsqu'il est bien frais, à tempérer toutes sortes d'acrimonies, à raison de sa substance graisseuse & hui-

leuse. Voyez l'article LAIT.

Le fiel de Bœuf est préferé au fiel des autres animaux, comme plus âcre, plus volatil & plus pénétrant: on l'emploie dans les lavemens laxatifs pour y servir d'aiguillon, lorsque le ventre est dur & constipé. La teinture de ce fiel est aussi un cosmétique très estimé: on la tire du fiel desséché peu-à-peu au Soleil, & insusé ensuite dans l'esprit de vin. On sait que les Teinturiers se servent du fiel de Bœuf pour netoyer les étosses avant que de les teindre, & que les dégraisseurs l'emploient pour emporter les taches de dessus les habits. Les Peintres en sont aussi usage pour relever leurs couleurs & pour netoyer leurs tableaux.

La fiente de Bœuf a une vertu discussive & anodine, qui la rend très propre à appaiser les inslammations, sur tout dans la goutte. C'est sans sondement que les Anciens avoient dit que le sang de Taureau étoit un poisson: on a reconnu au contraire qu'il est utile dans la dyssenterie, les crachemens de sang, & dans les potions vulnéraires astringentes. Dans les sucreries, on s'en serve pour purisier le sucre: on l'emploie aussi dans la préparation du bleu de Prusse. Quant à l'extérieur, il a les

propriétés communes au sang des animaux : on s'en sert en liniment, lorsqu'il est question d'amollir & de discuter les tumeurs, d'essacer les taches de la peau, & de dissiper les verrues. Mais son usage principal est lorsque quelque membre est soible & atrophié : on fait alors plonger la partie assigée dans la gorge d'un Taureau, ou d'un Bœuf nouvellement tué; ce qui la ranime, la rend plus souple & plus propre au mouvement.

L'ulage de l'urine de Vache en Médecine n'est pas nouveau : on lui a donné le nom d'eau de mille fleurs, pour ôter l'idée sale & dégoûtante que fait naître le nom d'urine. Cette urine est purgative, & évacue les sérosités

sans tranchées.

La Baudruche dont les Batteurs d'or sont usage pour interposer entre les lames ou seuilles du métal qu'ils amincissent à coups de marteaux, n'est que la pellicule d'un boyau de Borus, appretée. Ensin combien d'ouvrages semblables à ceux de l'ivoire ne sait-on pas avec les os de Boruss? Voyez à l'article Os.

Bison & Bonasus.

Le Bison est un animal sauvage auquel les Voyageurs ont donné le nom de Bœuf; mais qui est d'une espece différence de nos Bœuss & de l'Ure ou Urus. V. ce mot.

Les Bisons ont une bosse sur le dos: ils sont naturels aux Indes, dans la partie de l'Afrique, où on n'a pu établir nos Bœufs, & même en Amérique, entre la Floride & la riviere de Palme, &c. C'est un animal dont les cornes sont longues d'un pied: son poil est long partont le corps: sa couleur approche fort de celle d'une Mule fauve.

M. Brisson sait mention de trois especes de Bissons.

1°. Celui de l'Amérique, qui est moins haut que le Bœus domestique: ses œuisses & ses jambes sont courtes & grosses; sa tête large, ainsi que sa poittine: sa partie postérieure est étroite: sa queue, qui a un pied de long, n'a pour poils qu'une tousse de longs crins à son extrêmité: ses cornes sont noires, & saites comme celles du Bœus vulgaire: son poil est bron noirâtre, & tombe en été, alors sa peau, qui est noirâtre & ridée, paroît à

nud: il n'y a que la tête qui demeure velue toute l'année. Le poil qui est sur le front du mâle est long d'un pied, épais & frisé: ses yeux sont grands, séroces, asfreux & enslammés: la langue est si rude qu'en séchant elle enseve la peau, & fait saigner: les poils du cou ont une odeur musquée. Cet animal est dangereux & cruel:

il n'habite que les lieux peu fréquentés.

2°. Le Bison blanc d'Ecosse Il ne dissert de nos Bœuss domestiques que parcequ'il est tout blanc, qu'il a le cou garni de poils très longs, & qu'il porte sa crinière comme les Lions 3°. Le Bison d'Allemagne. Il est à-peu près de la grandeur du Bœus domestique : il n'en dissert que par la grandeur de ses cornes, de sa barbe, & des longs poils dont son corps est couvert jusqu'aux épaules; ensin par la bosse qu'il a sur le dos. Voilà ce que s'on sait sur le Bison, qui est le Bœus Canmelite de Gessier.

Le Bonasus est encore une espece de Bœus sawage particuliere aux Indes Il naît dans la Pæonie: il est de la grandeur d'un Taureau, plus gros qu'un Bœus; mais il n'est pas si long Sa tête & son cou sont converts de longs crins jaunes, plus longs & plus mols que ceux du Cheval: ses cornes sont contournées en dedans; de sorte qu'elles ne lui servent pas de grande désense: elles sont d'un beau noir luisant. Le poil de son corps est d'un gris cendré tirant sur le roux: sa peau est sort dure, & presque à l'épreuve des coups. Il mugit comme les Bœusse il n'a point de dents à la machoire supérioure: sa queue est petite. Il frappe la terre du pied quand il est en colere: sa chair est excellente.

TAUREAU-ÉLÉPHANT ou TAUR-ÉLÉPHANT à c'est, dit Ludolphe, un animal du double plus grand que nos Taureaux: on en a amené un d'Afrique à Constantinople. Le Taur-Éléphant a la figure du Taureau ; mais, par la peau, par la couleur & la grandeur, il a un certain rapport avec l'Éléphant: c'est ce que Bernier confirme: il dit même qu'il a vu une des cornes du Taure

Éléphant chez le Grand Mogol.

TAUREAU DE MER: poisson qui se trouve à la côte d'Yvoire: on le nomme aussi Poisson corau. Quelques Naturalistes soupçonnent que si cet animal existe H. N. Tome V.

véritablement, comme l'attestent divers Voyageurs, ce

peut être ou le Lamentin ou l'Hippopotame.

TAUREAU VOLANT: on donne ce nom aux gros Cerfs yolans, sur-tout à l'espece qui se trouve dans le Bresil: vayez CERF VOLANT. Quelques Naturalistes disent que le vrai Taureau volant est la grosse Monche cornue: voyez ce mot.

TAUTE. A Marseille l'on donne ce nom au Calmar

& à la Seche: voyez ces mots.

TAYBAYBA: petit arbrisseau qui crost dans l'Isle de Ténérise: on en exprime un jus laiteux qui s'épaissir en peu de momens, & qui forme une excellente glu. Hist.

Génér, des Voyag. t. 11.

TAYOVE: c'est le Chou Caraïbe que l'on cultive à Gayenne : sa racine est une des meilleures denrées de la Guyane; elle nourrit plus que l'Igname; elle se plante par morceaux, & rapporte, pour ainsi dire, trois fois l'année. Quatre mois après qu'elle a été plantée, on fouille au pied avec précaution, pour ne prendre que les racines formées; on recouvre celles qui ne le sont pas, pour ne les prendre que quatre mois après. Enfin au bout de l'année on arrache le pied en entier; on en fait de la bouillie; op la met aussi, au défaut de navets ou d'autres légumes, dans la soupe, à laquelle, dit M. de Présentaine, elle donne un bon goût. Voyez la description de cette plante au mot CHOU CARAIBE. TAYRA: espèce de grosse Belette noirâtre, dont parle M. Barrere. Cet animal, en se frottant contre les arbres, y laisse une espece d'humeur onctueuse, dont l'odeur approche beaucoup de celle du music. TECHNOMORPHITES. Les Naturalistes donnent

TECHNOMORPHITES. Les Naturalisses donnent ce nom aux pietres qui portent l'empreinte de figures séchniques, c'est à dire, qui ressemblent à des corps

fairs par l'art.

TECOIXIN. Seba donne ce nom à deux especes de Légarda goirreux du Méxique, qui sont santiles, & qui ressemblent, par la tête, à la Salamandre. Le pre-shier a le sac petit, mais le peigne fort dontelé, sa langue épaisse, les écailles bleues, & comme ondées sur les cuisses, & blanches sur le corps. La seconde espece a une grosse quèue, les écailles grises, ombréta

Le roux, & hérisses d'épines blanchaires, ainsi que la tête & les cuisses: les pieds de devant ont quatre doigns,

& ceux de derriere einq.

TECUNHANA: Lezard du Bresil, dont le dessus de torps, de la tête & de la queue est orné de handes de pluseurs couleurs: celle qui va le long du dos est blanche. & tiquetée de points bruns; les autres bandes sont bleues, tiquetées de noir, & battées de raies jauines: la tête est d'un bleu élair, marquetée de taches noires: les cuisses, les pieds & les doigts sont d'un bleu pale, tachetés de blanc: sa queue est cerclée d'un grand nombre d'anneaux d'un brun soncé. Seba Thes. 1, Tab. 91, n. 4.

TEGUIXIN: voyez à la suite du mot Trivou acu. TEIGNE, Tinea. L'histoire des Teignes nous présente des faits fort curieux, & il est d'antrant plus intéressant de connoître des sortes d'insectes, qu'il y en a
des especes qui sont un grand dégat dans nos meubles
& dans nos pelleteries; c'est poutquoi nous détaillerons
aussi la maniere de les distinguer, de s'en garantir &
de les détruire: en un mot nous donnérons une idée
de leur origine, de leurs métamorphoses, de seur nourtiture & de seur industrie, d'aptès ce qu'en a dit Ma
de Réaumur.

Quelque communes que soient les Teignes, il y a peu de gens qui les connoissent, parceque ces insectes vivent à couvert : ce sont des ennemis d'autant plus dangereux, qu'il nuisent sans être apperçus. Ces Teignes sont des especes de chenilles qui, ayant une peau rase, tendre & délicate, ont besoin de se faire des habits en forme de fourreau pout se couvrit, & estes le sont en effet. Les unes se sont des soutreaux qu'elles transportent par-tout avec estes, & celles-là sont les véritables Teix gnes: d'autres se sont des soutreaux immobiles, dans lesqueis elles marchent. M. de Réaumut appelle ces dernières sausses Teignes.

La plûpart des Teignes sont de veritables Chenilles qui se changent en Papillons; car il y à aussi certaines sspeces de Teignes, ou fausses Teignes, qui sont des Vers, dont les uns se changent en Mouches, & les autres en Scarabées, tels que des Charansons; mais on distingue les Vers d'où doivent naître des mouches, parcequ'ils n'ont point de pattes; ceux d'où doivent naître des Charansons, parcequ'ils n'ont que six pattes écailleuses; au lieu que ceux d'où doivent sortir des Papillons en ont quatorze.

Parmi les véritables Teignes, il y en a qui se tiennent sur des matieres très dissérentes de celles que d'autres Teignes emploient au même usage. Les Teignes les plus connues, & les seules presque qui le soient, sont celles que décelent les désordres qu'elles sont dans les meubles, les habits & les sourrures: on peut nom-

mer ces Teignes Teignes domestiques.

Teignes domestiques qui se font des habits de la laint & du poil de nos pelleteries.

Ces Teignes sont de véritables Chenilles, mais qui sont très petites. Leur tête, leurs serres, leurs six jambes, situées proche de la tête, & une partie de leur premier anneau est tout ce qu'elles ont d'écailleux.

Leur premier soin, dès qu'elles sont nées, est de se vêtir: elles ne peuvent souffrir d'être nues; elles s'établissent sur une étoffe de laine, ou sur une pelleterie; elles filent autour d'elles-mêmes un petit ruyau soyeux, rensié par le milieu comme un suseau; ensuite élles arrachent avec leurs serres les poils de l'étofse, & elles les collent sur cette gaze de soie, avec une gomme soyeuse qu'elles tirent de leur corps. Leur habit se trouve avoir la forme d'un sourreau ouvert par les deux bouts; son tissu est de laine, tantôt bleue, tantôt verte, tantôt rouge, &c., selon la couleur de l'étofse que l'insecte a dépouillée: quelques cos couleurs sont mêlées sur leurs sourreaux, quelques rapportées par bandes, lorsque l'étofse mangée est composée de plusieurs couleurs combinées.

A mesure que la Teigne prend de l'accroissement, son fourreau devient trop court & trop étroit; suffi l'insecte travaille-t-il à l'allonger & à l'élargir. Il sui soprier sa tête par un des bouts ouverts a arrache les puis

de laine qui sont le plus à son gré, &t les colle à son sourreau; il se retourne ensuite dans ce sourreau, & il l'allonge de même par le bout opposé: veut-il l'élargir, il le coupe dans sa longueur, & y rajoute une piece de la couleur de l'étosse sur laquelle on a transporté la Teigne; & si on la transporte d'une étosse sur une autre d'une autre couleur, lorsqu'elle est prête à élargir son habit, on a le plaisir de lui voir faire un habit d'arlequin.

La Teigne n'a que sa mâchoire pour sont institument, tant pour sabriquer son étosse, que pour la sailler, la sendre & la condre. Il paroît que les Trignes, pour construire seurs habits, préserent de certaines couleurs à d'autres, apparemment parceque les marieres dont les couleurs sont composées peuvent être plus ou moins agréables à seur goût.

Les laines de nos étoffes ne l'eur fournissent pas seulement dequoi se vêtir, elles seur servent aussi de noursiture, & les digerent; ensorte que les couleurs de l'étosse se trouvent dans seurs excrémens, & même se bien conservées, que l'on peut les surretirer très sacilement. En ramassant des excrément tels que les Taignes les rendent, & en les délayant dans un peu d'eau, on en peut saire de ces saques ou pâtes dont les Peintres en mignature se servent dans seurs ouvrages.

Lorique la Teigne est parvenue à son parfait aceroissement, elle abandonne ordinairement les évosses surles augles elle a vécui, & va amacher son sourreau dans
les angles des murs, ou aurre parc; elle s'y change en
Chrysalide, & reste sous cette forme environtrois semaines, après lesquelles elle sorg sous la soume de Papillon nocturne ou Phalène Dephis la milieu du printems, jusques vers le milieu de l'été, & sur-sout les
soir, on voit voler dans les appartemens ces ponts Papillons, d'un blanc, un peu gris, mais argonté; ils
cherchent à s'unir, & à pondre ensuite sur nos meubles :
l'éclat de la lumière les attire, & ils viennent s'y:
brûler.

Les procédés de ces infectes, pour la consorvation de leur espece, ne différent des procédés ordinaires.

Bb iij

assez. communément une nuit reoquere. Les cents qu'ils déposent sont exceenement petient les petites Teignes

en étholeur: environ trois semaines après.

Les Teignes kont un binn plus grand ravage sur les Pellereries, soir sur les Exosses; elles y trouvent beauteup plus de facilité, elles compeut le poil à seur de peau. Le crisi du Cheval n'est point, par sa dureré, à fabri de leues dents: on ma que trop d'exemples de Teignes qui s'établissent dans le crin dont les sauteuils sont sombourée, & qu'elles hachent & mettent en pieces.

grand jour; ilste riennem plus souvent sur le dos de not feuteurle, apie sur le devant : c'est qui a sait abandon ner l'adaparde la s'erge pour faire ces dos; ains les sauteuils sont bien plutôt à l'abri des Teignes, en restaut sans care configures, que l'arrivées Teignes, en restaut sans care configures, que l'arrivées des enveloppes.

Le mobile de saire pénistes Teignes, est d'empoisonair l'air qu'elles respirent; pour cet esser on prend une distillerées d'Eugle essertielle de thérébentine, on y ajont le double d'espair de via faut faute de cette tiqueur evac une brosse des moubles se les tapisseries que l'on vant garaiter. Cette vapeur en tiant les jounes Teignes, execusione en même teurs les puires & pungies, soit qu'elles scient encore dans lévies monfie camps déja nées, soit qu'elles scient encore dans lévies monfie camps déja nées, soit qu'elles scient encore dans lévies monfie camps déja nées, soit qu'elles soit amment sur les camps de les insectations agrit aussi puis amment sur les camps de les insectations en Avril & au milieu de l'été : Gentre luide essentielle, bien lois de gâter les meubles, est d'ulage pour enlever de destin les étostes les taphes de graisse, de sémbouie, & de toute autre se difficules.

Me morcuro & le souse, produisent le même est, mais le premier est dangereux pour notre sant, & le second est smal aux conseurs: l'odeur de la somée de tabas sait périr aussi les Teigner; mais il sant suire du rer cette sumée pendant vingt quatre heures, & elle est pluseurs jours à se dissipéré, velle de la thérépentine se contraire, se dissipe en très per de tems.

Les toilons des moutons ne sont point attequées et.

Teignes sur l'animal, parcequ'elles sont enduites d'une graisse, dont l'odeur déplaît aux Teignes. Une tapissene ou une pelleterie qu'on frotteroit avec cet antidoté, se trouveroit par là assez bien désendue contre les Teignes qui voudroient en approcher, mais celles qui y se-

Une observation importante, c'est que ses Teignes s'attachent de présérence aux étosses, dont le tissu est le plus lâche. Plus la laine des étosses est torse se plus le tissu est serve, moins elles sont recherchées par ces animaux, parcequ'ils ont plus de peine à en arracher les poils. On voit d'anciennes tapisseries qui se sont conservées bien entières, parceque seur fabrique a cos deux avantages, que seur laine est bien torse, se que seur tissu est bien servé: au lieu qu'on en voit de nouvelles qui sont entièrement mangées, parcequ'elles n'ont pas ces qualités. C'est par cette raison que les tapisseries d'Auvergne sont bien plus sujettes à être mangées des vers, que les tapisseries de Flandre; c'est aussi ce qui nous sait abandonner se plus qu'il est possible ses meubles nous sait abandonner se plus qu'il est possible ses meubles

de cadis & de serge.

Le travail des Teignes de laine, & celui des Teignes de pelleterie, ne differe aucunement; elles se sont des soureaux de même forme, & les construisent, de la même maniere; ces foureaux ne different que par la qualité des matieres dont ils sont faits. Ceux des Teignes des sourrures, sont des especce de seurres, ils approchent de la qualité des étoffes de nos chareaux, au lieu que ceux des autres approchent plus de la qualité de pos draps. Le travail des teignes de pelletorie n'est pas facile a voir, parcequ'elles s'attachent immédiatement contre la surface des peaux, & qu'elles y sont entierement con-vertes par les poils qui s'en élevent. Elles y sont bien d'autres dégats, & plus prompts que ceux que les autres font dans les étoffes de laine, celles ci ne détachent des laines des étoffes, que ce qu'il leur en faut pour se nourcelui des Teignes de pelleterie ne l'est pas. L'insecte coupe sà « la ses poils à fleur de peau, & il semble qu'il prend Plaisir à cette manœuvre, il les coupe & les arrache & bien, qu'il n'en reste aucun brin sur la peau, ainsi qu'on le voit dans les Cabinets des Curieux on il y a des mis maux à poil empaillés.

Teignes champêtres.

La classe des insectes qui se construisent des habits est tiès nombreuse en especes différences; la forme, la matiere de leurs vêtemens, & l'art avec lequel ils les construisent, varient pareillement. Si ces insectes étoient d'une grandeur propre à frapper nos yeux, les hommes seroient bien étonnés de voir percher sur nos arbres & paître dans nos campagnes des insectes qui paroissent avoir la sorme de poissons, de fagots, de crosses, & d'autres sigures singulieres Nous parlerons seulement des especes les plus propres à piquer la curiosité.

Les Teignes champêttes passent leur vie dans les bois, dans les champs, dans les jardins; elles se tiennent lu les seuilles des arbres & des plantes, & s'en nourrissent. Ce sont des animaux sédentaires, qui marchent très 12rement, & qui ne quittent leurs fourreaux que pour en changer, lorsque le besoin l'exige absolument. Ces sourreaux sont couverts de feuilles seches & ils en sont sabriques, ce qui fait qu'on les confond souvent avectors ces petits fragmens desseuilles que le vent disperse, & qui s'arrêtent indifférenment lur tous les corps qu'ils rencontrent. Ces Teignes se fixent presque toujours sur le revers des feuilles.

Leurs fourreaux sont, comme ceux des Teignes domes ciques, des especes de tuyaux, mais bien autrement 112vailles, & avec bien d'autres précautions Les Teignes que l'on trouve sur différences especes d'arbres, sur-tout fur les plus grands, comme les chênes, les ormes, ks hêtres, &c. different aush, tant en especes, que dans la Forme qu'elles donnent à leurs fourreaux; mais ce qu'elles ont de commun, c'est d'être de véritables Chenilles. Les Teignes qui habitent les ormes, sont celles dont les fourreaux sont les mieux saçonnés. La forme de ces sourreaux présente à la premiere vue celle d'un poisson : ce qui aide le mieux à tromper l'œil, c'est qu'outre cent forme, on y voit une queue plate & large & des dente-tures sur le dos, qui imitent cette arrête que l'on appelle Pinne, dont le dos de certains poissons, tels que la Perche, est hétissé.

Lorsqu'une Teigne naissante veut saire son premier habit, elle se sur une seuille dont elle perce simplement l'épiderme. Elle se glisse entre les deux membranes qui composent la seuille, & se fait place en mangeant la pulpe ou le parenchyme de la seuille. Elle coupe alors ces membranes, & les réunit avec des sils de soie; cette espece de pinne ou arrête qu'on y remarque, est sormée par les dentelures de la seuille, & cette sigure de queue de poisson dépend de ce que l'insecte laisse plus

de largeur à la partie postérieure.

L'insecte ainsi vêtu se transporte ailleurs pour percer de nouveau une seuille & se couler de même entre deux membranes, mais ce n'est plus dans le dessein de se retirer, c'est seulement pour y vivre caché. Ces membranes sont si minces & si transparentes, que l'on voit l'insecte comme entre deux verres. On le voit s'avancer à mesure pour manger, & trainer avec lui son fourreau. Si l'on veut se procurer le plaisir de voir un de ces insectes se tailler un habit, il ne faut que lui arracher son sourreau & le mettre à nud, on le verra presque aussitôt se mettre à l'ouvrage; mais la construction de cet habit est pour cet insecte une affaire de douze heures

La Teigne champêtre n'ayant point l'art d'élargir & d'allonger son habit, comme les Teignes domcstiques, est obligée de se faire un habit neuf toutes les sois que le sien devient trop étroit; mais elle n'en a que trois à saire

dans tout le cours de sa vie.

Les Teignes, comme toutes les Chenilles, se changent en Chrysalides sans sortir de leurs fourreaux, puis en Papillons, qui sont si petits, qu'on a besoin de la loupe

pour les voir en détail.

Il y a d'autres insectes que les Teignes qui se nour risent du parenchyme des seuilles, & qui travaillent dans leur épaisseur: tels sont ceux qu'en nomme Vers mineurs: voyez ce met. On ne sauroit consondre les endroits d'où ceux-ci tirent le parenchyme, avec ceux d'où il a été tiré par les Teignes; car les endroits sucés & dessechés par les Teignes, ont toujours une de leurs

membranes percée par un trou de grandeur ·sensible, qu'on ne voit point à ceux qui l'ont été par les vers mineurs.

Teignes à falbalas.

C'est une espece de Teigne qui perce les seuilles de la plante nommée astragale, pour vivre de la pulpe qu'elle en tire. Le sond de sa robe est, comme celui des autres Teignes; une étosse de pure soie, qu'elle file elle-même, mais la garniture est saite de membranes de l'astragale appliquées sur l'étosse en maniere de salbalas ondoyans. E'habit entier lorsqu'il est complet, représente la forme d'un cornet recourbé, très évasé par un bout & pointu par l'autre. Ces salbalas sont d'un blanc sale: on ne voit dans tout le sourreau que trois rangs de cette espece d'ornement, qui se surpassent chacun en diametre, parceque la Teigne n'allonge son habit que trois sois dans sa vie; c'est aussi ce qui lui donne la forme d'un cornet.

Trignes Ligni-perdes.

Il y a un autre genre de Teignes, dont parlent Aristote & Pline, & que les Latins ont nommés Ligniperdæ. Ce nom leur a été donné parcequ'on croyoit
qu'elles gâtoient & corrompoient le bois, Mais elles ne
font que se servir de celui qui se perd pour en couvrir
leurs habits; encore la plupart des especes de ce genre
se couvrent elles plus volontiers de brins d'herbes, &
de petits morceaux de seuilles que de bois. Les unes recouvrent leurs sourreaux de soie de petits morceaux de
gramen qu'elles coupent avec régularité & les arrangent
comme des tuiles sur un toit. D'autres especes y sont
moins de saçon, & se servent des premieres seuilles
qu'elles rencontrent. C'est toujours sur le revers des
seuilles que s'on trouve ces insectes suspendus: on en
tencontre sur tout très souvent sur les charmilles.

Une autre espece de Teigne chaisit les tiges du gramen, qu'elle présere à toute autre plante, parceque ce sont de petits thyaux creux & légers: elle en couvre son babit de sois, De ces hâtons, les uns sont longs, les parres sont couffs; & l'insette, ainsi ajusté, a viaiment l'air d'un petit fagot ambulant. Toutes ces Teignes se changent en petits papillons.

Teignes aquatiques.

Ces Teignes sont aussi du genre des Ligni-perdes; ce sont de vraies chenilles. Elles habitent dans les eaux, où elles se construisent un sourreau, dont l'intérieur est à l'ordinaire, lisse, poli & soyeux. Ensuite les unes recouvrent leurs sourreaux de fragmens de seuilles ou de bois, & de brins d'herbes; d'autres les recouvrent de peutes coquilles de monles, & les ajostent sur elles comme elles les trouvent; austi voit-on beaucoup de ces

petites garnitures qui sont vivantes.

Une autre sorte de Teigne aquatique rapporte sur son sourreau des grains de sable. Les Teignes chargées de cette matiere pesante, servient obligées de ramper au sond de l'eau, & ne pourroient s'élever à la surface, si elles n'avoient s'industrie de se projeurer des contre poids. L'insecte colle donc sur son sourretau de petits morceaux de bois séger ou de plantes, jusqu'à obqu'il ait trouvé l'én qui libre: exact, qui sui permetta de monter & de descendre dans s'eau avec sacisté. On en rencontre asses souvent qui se contentent de deux grandes pieces de bois, qu'elles ajustent aux deux sôcés de seur sourreaux comme les apprentifs nagents s'attachent des calchasses sous les boas.

Ce dérnier gence de Foignes aquatiques n'est point de la ciasse des chemilles ; cu sont des vers à sur pieds sees vers hit deux crochets à seur extrémité posécneure, par le moyen deseptels ils rétiennent son four fortier compéchant qu'il ne s'échappe, dorsqu'ils en sont soger de chercher leur nouveiture, qui consiste en perises seuilles de plantes. Lorsque l'insecté sera changé en nymphe, il ne pourra suiville poursuite d'un nombre prodigions d'ennemis, dont les daux sourmissent mais il prévient se danger d'une manière fort ingénieuse. Des grillages saits de gros sits de suivilles, & placés à chaque bour du sour-peau, interdisent source entrét mux insectes, & laissent

un libre passage à l'eau, qui lui est aussi nécessaire dans cet état de nymphe. De cette nymphe sort une mouche du genre des Mouches papillionnacées; ainsi nommées, parceque leurs ailes ont quelque apparence de celles des papillons, sans en être; elles manquent de ces poussieres qui caractérisent les ailes des papillons.

Teignes de murailles.

Cette espece de Teigne, de la classe des chemilles rerrestres, se fait un habit garni du sable qu'elle tire de nos murs: elle mérite une attention particuliere, tant par rapport à des singularités qui lui sont propres, que pour avoir donné lieu à un Savant du dernier siecle, d'avancer, comme un fait certain, qu'il y a des insectes qui vivent de pierres, & qui dévorent nos édisses les plus solides. Ces trous, que l'on observe dans les pierres, & que ce Savant attribuoit à ces insectes, & dont le peuple nous donne communément la lune pour auteur, sont l'esset d'une sorte gelés, lorsqu'elle sur-prend les pierres dans le tems que leur surface est imbi-

bée de l'eau de la pluie. 😗

Ces chenilles ne le nouveissent véritablement que des mousses & des lichens qui croissent sur les vieux murs: elles le conttruisent des fourreaux de foie; auxquels elles donnent la forme d'une chausse d'hippocras: elles les recouvrent de petits grains de sable qu'elles détachent avec leurs mâchoires. Voilà tout le tort qu'elles font à nos murs. La rareté de cer insecte, sa periresse, la courte durée de sa vie, le pour de poussière qu'il lui faut pour convrir un pareil habit; pent saire juger qu'il saudroit bien des fiecles, & peut-être des centaines de siecles, pour réduire en poudre la valeur d'une pierre de taille. M. de Réaumur a trouvé de ces Teignes sur le petit mur de la terrasse des Tuilleries, du côté du manege, où sont plantés des jasmins :: il a observé, il 'y a plus de vingt-cinq ans, que ce mur est très peuplé de ces insectes, & il n'a point apperçu qu'ils l'aient aucunement dégradé.

Lorsque ces Teignes se préparent à leur métamorphofe, elles attachent à demeure la large embouchure de leur fourreau sur la pierre où elles ont vécu: elles s'y changent en nymphe, & ensuite en un petit papillon qui sort par le bout opposé. Le mâle de ce papillon vole, est vis & léger; la semelle est lourde, massive & sans ailes: elle pond ses œuss à travers un long canal, composé de plusieurs pieces, comme une lunette d'approche: elle a été pourvue apparemment de ce tuyau pour placer ses œuss avantageusement & avec choix.

Teignes qui se font des habits de pure soie, en forme de crosse, & qu'elles recouvrent d'un manteau.

D'aurres Teignes se sont des habits de pure soie. Le zuyau dans lequel les unes sont logées, a un de ses bouts contourné en quelque sorte en crosse; c'est celui qui est occupé par la partie postérieure de l'insecte. Quelques especes recouvrent cette crosse d'une piece de soie, qui peut bien passer pour un manteau, ou plutôt pour une capote, n'étant point appliqué contre le fourreau, mais atraché simplement au sommet de la crosse, sur laquelle il pose. La tissure de cette étosse est très singuliere. Lorsqu'on la regarde à la loupe, ou même avec les yeux seuls, on apperçoit que cette soie forme de petites écailles transparentes & arrangées à-peu-près comme celles des poissons: on observe que tout l'ouvrage est enduit d'un glace qui le fortifie & lui donne le luisant d'un certain taffetas que nos ouvriers enduisent de gomme. On trouve assez communément ces especes de Teignes sur les chênes; on en rencontre aussi sur les cerisiers, sur les charmilles, & sur quelques autres arbres.

Lorsque leurs habits deviennent trop étroits, ces Teignes les élargissent de la même maniere que s'y prennent les Teignes de la laine & des fourrures. Dans les mois de Juin, de Juillet & d'Août, toutes ces Teignes

se transforment en de petits papillons blancs.

Teignes du coton.

C'est une espece de Teigne qui appartient à la classe des vers qui se transforment en mouches à deux ailes. Ces vers ressemblent assez à çeux de la viande; ils ne

sont pas pourvus des organes proptes à faire de la soie, & ils ne sont pas en état de lier ensemble des brins ou des pièces de cettaines marietes; pour s'en façonner les habits ou fourreaux dont ils ont besoin. Ces Teignes se forment donc des foutreaux avec le coton ou duvet qui se trouve attaché aux graines de saule: elles en disposent les poils circulairement, comme sont ceux d'un manchon, sur lequel on a pussé la main pour les coucher. Cet habit est chaud & très léger; la tête de l'insecte soit par l'ouverutre, dont le diametre est le plus grand. Le coton dont ces Teignes se servent, n'est pour nous d'aucun usage, non plus que celui de beaucoup d'autres plantes, parceque les poils en sont trop courts pour être files. Ces vers le métamorpholent à la maniere de ceux de la viande: leur propre peau devient une coque, dans laquelle la nymphe se trouve logée, & d'où l'insette sort sous la forme d'une mouche à deux ailes.

Teignes des lys, de l'orge & de l'avoine.

Les Teignes des lys sont des insectes qui paroissent d'abord revêtus d'une maniere fort hideuse, mais qui deviennent ensuite de très josis scarabées. Cerce Teigne se tient sur les lys, ronge les pétales des fleuts, & n'en laisse pas quelquefois un seul. Sur les feuilles qu'elle 2 attaquées, on voit de petits tas d'une matiere humide, de la couleur & de la confistance de seuilles un peu ma cérées & broyées. Lorsqu'on vient à les examiner, on reconnoît qu'ils contiennent les Teignes. La Nature a enseigné à cet insecte une façon singuliere de mettre sa peau rendre à couvert des impressions de l'air extérieur, & de celle des rayons du soicil: elle lui à appris à se couvrir de ses propres excrémens. Austr son anus est-il placé sur le dos à la partie possérieure. Il ne faut que quatorze ou quinze jours à ces Teignes pour éroître; alors elles ne sont plus couvertes de leurs excrémens : elles descendent dans la terre aux pieds des lys, se sorment une coque recouverte des grains de terre qui les environnent, & se changent en nymphe, d'où sort ensuite un très joli scarabée.

Les fourreaux de ses ailes & le dessus de son corselet sont d'un beau rouge qui approche du vermillon. Sa tête,

ses antennes, qui sont à filets grainés, & les autres parties de son corps, sont d'un noir luisant. Quand on le tient, il fait entendre un petit cri produit par le frottement de ses derniers anneaux contre les sourreaux des ailes; car plus on presse les sourreaux des ailes contre le corps, & plus le cri est fort. Le mâle pour s'accoupler, monte sur sa femelle; leur accouplement dure au moins une heure, ou peut-être plusieurs. La semelle dépose ses œus sur les seuilles: ils y adherent par la gomme dont ils sont enduits: ils sont d'abord rougeatres; ensuite bruns; & au bout de vingt jours, il en sort des vers qu'on voit paroître sur les lys, & qu'on doit détruire si s'on veut conserver ces seurs.

Il y a sur l'orge & sur l'avoine des Teignes qui se nouttissent de seurs seuilles, & qui s'enveloppent de même de seurs excrémens. On reconnoît les tiges sur lesquelles il y a de ces insectes, parcequ'on y remarque des bandes longues & étroites, dirigées dans la longueur de la seuille, qui paroissent séches, & sont d'une couleur jaunâtre, parcequ'elles ont été rongées par ces insectes.

Teignes des chardons, qui se forment des parasols avec leurs excremens.

La figure du corps de cette espece de Teigne est plus plane que celle des autres. A son extrémité postérieure sont deux especes de fourches, qu'elle éleve plus ou moins; à volonné, sur son dos. C'est sur ces sourches qu'elle fait couler ses excrémens qui sont une masse de grains noirs, & qui lui forment, étant soutenus de la sorte une espèce de tost ou de parasol, sous lequel l'infecte se trouve à l'abri de la pluie & du soleil. Il subit ses métamorphoses sur les feuilles mêmes des plantes: on le trouve affez fréquemment sur les seuilles de l'artichaut. Lorsqu'il se métamorphose, il quitte, avec sa peau, les fourchons qui lui avoient servi à sourenir la couverture : il quitte aussi les épines qui tenoient à sa peau; mais le contour de son corps est hérissé de nouvelles épines. Au bour de douze à quitze jours, il sort un Scarabée de l'enveloppe de la chrysalide on de la nymphe de cette sorté de Teigne.

Teignes du Faucon.

On appelle encore Teignes, des especes de vers qui se mettent ordinairement aux pennes des oiseaux de proie ou de fauconnerie. Les unes rongent les pennes par le bout du tuyau; les autres font tomber les pennes. Les Fauconniers ont des secrets pour remédier à ces accidens.

Fausses Teignes.

M. de Réaumur donne ce nom à des insectes, qui, pour se couvrir, se font des fourreaux, qu'ils ne transportent point avec eux quand ils marchent. Il y a nombre d'insectes qui se font de ces sortes de fourreaux avec des grains de sable, & avec des fragmens de coquilles: rels sont les insectes de mer, qui se tiennent, soit sur le sable, soit sur des pierres, soit sur divers coquillages, comme, par exemple, les vers de mer, surnommés Vers à tuyau. Voyez ce mot.

Il n'est pas aussi facile aux Observateurs de saisir les circonstances qui mettroient à portée de suivre les procédés de ces insectes de mer : il leur a été plus aisé d'examiner quelques especes de fausses Teignes, dont nous avons plus à nous plaindre: c'est ce qu'à fait très exacte-

ment M. de Réaumur.

Fausse Teigne des bleds.

Voyez son article intéressant au mot Papillon de LA FAUSSE TEIGNE DU BLED.

Fausse Teigne de la cire.

Voyez son article au mot ABEILLE, pag. 24, T. I.

Fausses Teignes des cuirs.

Les fausses Teignes des cuirs sont des chenilles à seize jambes, & de médiocre grandeur: elles sont de couleur d'ardoile foncée, & quelquefois même d'un beau noir. Comme les fausses Teignes de la cire, elles se font un long tuyau, qu'elles attachent contre le corps qu'elles rongent journellement : elle le recouvrent de grains qui se sont prosque que leurs escrémens. Il y a dés sanssés Feignes qui se trouveut sons l'écorce des crines, se qui sont semblables à celles-ci; de ces sausses Teignes vient un phalène de la troisseme ciasse.

Fatifics Teighes du Chécolat.

Ces sausses Teignes sont de petites chenistes à seize jambes, dont la tête est couleur de maron. Ces insècates choississent le chocoles pour se nicher: ils donnent la présérence à celui qui est le mieux conditionné, & sur tous à celui qui est le naixus parsuné. C'est en Septentaire pur que ces sausses Teignes se changent en papillons.

TEJUGUAGU, espece de Létard du Bress!, qui a une certains resemblance avec le somembi : il en disser te-pendanc par sa couleur nuite; riquesée de blanc vers les extrémités de sa queue : il a comme des aiguillons blancs & dentelés; sa queue est grosse à l'origine; sa langue est fourchue; il se nourrit volontière d'œufs; mais il soustre patiemment la faint. Mate-Grave die qu'an Bress l'origine.

mange la chair de cer animali

Seba donne le nons de Tejuguadu à plusieurs especés de Lézards de disséréne pays, parini lesquels il comptétent autres le Lézard de met des François, & le Teguixin, espece de Lézard à qui les Orientaux ont donné les nom de Sauve-garde. M. Linnaus, en parlant du Téguixin, dit que ce Lézard à la queue roude, plus longue du double que le corps, & composée d'environ 200 seguimens: ses quatre pieds ont chacun cinq doigis; les one gles sont très aigus & un peu courbés y sa couleur est bianche, mélée de bleu, sur laquelle sont été bandes d'un brun gris; le dos & les suisses sont tiquelés de taches bianches ovales.

TELLINE, espocs de coquillage bivalve, du genres des Moules, mais, qui, seson M. Adasson, distère peut des Cames: les Tellines parviennent en peut de tems au période de leur grandeur; les deux valves sont parfaitement égales en grandeur, En général, les Tellines sont plus évalées, plus minces & plus légeres que les Moules a leur charaiere n'est pas bien dans le milieu, & elles ont la plupart, dit Lister, à l'extrémité de la partie sa

H. N. Tome V.

plus courte, une espece de bec qui s'éleve tant soit pet. On remarque que les Tellines, à la différence des Moules, ont deux muscles qui les attachent à leurs coquilles: on les nomme en Normandie Flions; & en quelques

Provinces, Tenilles.

TEMAPARA, magnifique Lézard d'Amérique, dont la queue est très longue: il a la peau d'un gris rouge; la tête grande, blanchâtre & sursemée de grandes écailles noirâtres, mêlées de brun; les yeux étincelans; l'intérieur des orcilles est rouge; la mâchoire inférieure, tout le bas ventre & les jambes sont d'un cendré clair, ainsi que les écailles de dessus le corps & de la queue. Seba, Thes. Tab. 88, n. 4.

TEMBOUL: voyez Betele,

TEMPÊTE, est un mouvement violent des vents qui agitent fortement l'eau de la mer : ce nom se donne austi à un orage de pluie, accompagné de grêle, d'éclairs & de

Tonnerre. Voyez ces mots.

TENAILLE, Piscis forcipieus, poisson des Indes orientales; nommé ains, parcequ'il a la bouche faits en forme de Tenaille: cette partie est dure & recourbée par en haut. Ruisch dit qu'on ne pêche ce poisson que près de l'Isle des Lions, voisine d'Amboine. Ce même Auteur dit que la gueule de la Tonaille n'est pas cartilagineuse comme ses nageoires; c'est une boule de chair.

TENDRAC, espece de Porc épic de l'Isse de Madagascar : les Insulaires trouvent sa chait excellente. Flacourt dit cependant qu'elle est sasque, longue & mol-

lasse. Voyez Parc-Epic.

TENDRE A CAILLOU, nom d'un arbre de l'Amérique, ainsi appellé de son extrême dureté: il est haut de vingt-cinq à trente pieds ; mais il n'a pas plus de douze à quatorze pouces de diametre: son écorce est blanchâtre & peu adhérente: il a peu de branches & de seuilles, & sa sève se seche bientôt, dorsqu'il est abattu.

TENEBRIO, nom que M. Linnatus donne à une espece d'Escarbot qui manche lentement. & qui est le Blaua satida des Naturalistes: il l'appelle en Suédois Skrobba.

TENILLES ou FLIONS: voyer Trlums & le mot

FENTHREDO. M. Linnæus donné ce nom à plus heurs especes de mouches à scie & à tarrière, qui proviennent de différentes Chenilles: il en donne jusqu'à vingt huit especes. Voyez Mouches A Scie.

TÉRÉBENTINE & TÉRÉBINTÉ: voyez Théri-

BENTINE & THEREBINTE.

TÉRÉBRATULES, Anomises. On donne aussi à cette coquille bivalve les norns d'Anomie & de Coq & la poule: cette coquille, qui semble être du genre des Huitres, cit ordinairement composée d'écailles units, dont l'une est plus pétite que l'autre; la grande, qui est l'inférieure, a un petit bee un peu recourbé par desfus l'autre : ce bec est comme percé d'un trou : telles sont les Térébrarules de mer, que l'on voit aujourd'hui dans les collections de fossiles. On trouve beaucoup de Térébratulites, c'est-à-dire, d'Anomies fossiles; mais elles sont communément striées: les variétés de ces coquilles sofsiles sont ttès nombreules & très uniformes dans chaque espece. Il y en a, dit M. Bertrand, de rondes & de rentlées dans le milieu; d'autres sont oblongues; d'autres applaties; d'autres silionnées & lisses, ou avec des stries; d'autres sont à lacunes plus ou moins profondes:3 ou rédoublées? ou à trois lobes, comme si elles avoient été mutilées 3 d'autres sont allongées vors le bet, ou fost évalées en forme d'aîles : enfin , il s'en trouve dont :les stries sone simples ou mélées de raies plus profondes & plus larges & comme les coquilles tuilées. Quelques-uns soupconnent que l'Hystérolithe est le noyau d'une sorte de grande Térébratule. Voyez Hysterolithe.

TERFEZ, nom que l'on donne à la Troffe d'Afrique à son écorce est blanchaire. Lémery dir qu'elle nait dans les déserts de la Numidie parmi le sable : on la fait cuire sous les cendres, ou bouillir dans l'eau : on en fait de la bouillie avec du lair; elle est fort nourrissante : son goût

approche de celui de la chair. Voyez TRUFFE.

TERRE, Terra. Nous avons déja fait mention de la terre considérée comme Planete, dans l'article du Système planetaire. Voyez au mot PLANETE. Maintenant nous considérerons le globe terrestre comme l'édifice que le Créateur a assigné à l'homme pour le lieu de sa demetre, & comme l'élément qui sournit notre subsistance.

ou par les régétaux qu'il produit, ou par les animaux qu'il nourrit.

Théorie de la Terre.

Il ne s'agie pas: absolument de ce que les Physiciens & les Naturalistes ont imaginé de la sormation première de le Texre: ce que j'en disois d'après leurs idées ou les miennes, laisseroit toute entlere la difficulté du problème.

Contentons nous de la considérer en général dans son état présent, & dans l'arrangement que nous lui voyons. Ge globe immente nous offre dès la surface, des hauteurs, des profondeurs, des plaines, des mers, des marais, des cavernes, des goulres, des volcans; tout paroit. irrégulier: à sous pénétrons dans son intérieur, nous y trouverous; dit. M. Buffon, des métaux, des minéraux, des pierres, des bieumes, des sables, des terres. des caux & des masieres de coute espece, placées comme an hazard : on y voit audi des montagnes affaissées, des rochess sendus & brifés, des contrées englouties, des Illes nouvelles, des serrains submergés, des exvernes comblées. Nous trouvons souvent des matieres pesantes polées sur des matieres légeres, des corps dues cavironnes de substances molles, des substances seches, humides, chaudes, froides, solides, friables, touses mélées, & dens une espece de confusion qui ne nous présente d'autre image que celle d'un cahos informe, & d'un monde en ruine, mais dont nous reconnoissans biensée l'acilieé & la nécessité.

Il est évident que la Terre n'est qu'un amas de corps entassés les une sur les autres; se il paroit aussi que plusients de ces corps our appartenu à la mer, se qu'ils out du autresois servir d'habitation à des animeux, on que ce sont des plantes qui ont floué dans cet élément.

On ne peut le dissimuler que cet amas de matiere qui ne nous est connu qu'à une pente ptosondour, ne soit la suite d'une grande révolution qui, ayant dérangé l'hermonie ou platôt la structure de l'ancien Moude, amonte ca même-terns que la Torre, ou au moins sa surface a sousser prodigieusement: voilà le point eu mes lumin-

res atteignent, & ou le flambeau de l'évidence s'éteint.

J'en appelle à la variété & à la contrariété des sentimens: selon les uns, des inondations particulieres ont tout sait: selon d'autres, c'est un déluge universel qui a causé les changemens; ou comme le prétendent quelques Naturalistes, la mer, qui a ses loix de méchanique, en se retirant de certains endroits pour en envahir d'autres, a rongé peu à peu les bords du Continent, & entraîné dans son sein ée qu'elle a arraché de la Terre simple & homogène, pour en resormer une autre, nouvelle, grossière & composée.

D'autres ont recours à des caules plus violentes & plus terribles dans leurs effets; ils embrasent la terre jusqu'au centre; ils sont concourir avec le seu. L'eau & l'air ren-

fermés dans des souterrains.

Tous ces élémens agités, & luttans les uns contre les autres, écarrent, soulevent, bouleversent tout, dispersent la mer & ses habitans, lancent les montagnes dans les airs, & les portent au loin, creusent les vallées, remplissent les cavernes de monumens étrangers à l'intérieur de la terre, & forment au milieu de la confusion

une espece de régularité.

Peu satissait de toutes ces suppositions, un Auteur illustre de nos jours n'entrouvre point le sein de la Terre; mais il appelle du haut de notre tourbillon un globe enstamé qui a du verser sur notre séjour un déluge de seu, Le voilà embrasé, vitrissé & tout-à-sait dénaturé; ensuite la mer intervient, & ce que la Comete à commencé dans un instant, les eaux l'achevent pendant une suite innombrable de siecles qui iront se perdre dans l'éternité.

Quelques-uns moins admirateurs de ce phénomene rapide, que du sublime & hardi génie qui le propose, admettent pour cause unique de toutes les révolutions qui sont arrivées, & qui arrivent journellement à notre globe, la nutation de l'axe. Ce seul moyen, disent-ils, a suffi pour en changer la structure générale, & sur-tout sa forme extérieure.

D'autres prétendent que notre globe, avant que la l'éparation de ses parties sût saite, étoit une Terre ou dissource ou détrempée, qui nageoit dans une malle immense d'eau. A la voix du Créateur cette Terre se dé-

sagnes, de lair crome de seme famile où porouse, ne mous affrent plus que le noyan de la moneagne elle-même; ce sont des roches pelées, arides, et comme isolées mais le base de ces montagnes, toujours évalés, est composés de nouvelles souches de Terre plus ou moint liée & dure: (phénomene singulier qui, pour le dire en passant, prouve clairement la diminucion de la hautiur des montagnes, et de lour élangissement en leur base, sans resser de détruire le saux système de l'accré-

sion sentible & générale de la Terre).

Con mêmes alluvions sont débesder les seuves, les nivières se les laes sur dissérences Terres, dont la superficie est bianest décrempée, se emponée avec ses esux jusqu'à la men Voilà encore une des causes des extérifsement d'especes d'isses, se des banes de lables, qui souvent le forment à une légere distance du lieu où un sepa les inégalités du globe n'ont pas d'autre cause que selle du monvenient des cause de la mer, se des exuptions souverraines. Après se que nous avons die des montagnes, il est allez évident que les courans qui ent suivi d'aband des directions de ces inégalités, lour ont donné cotte correspondance des angles saillans sou-jours opposés nux angles rentrans.

Ajousons à rela, que des vents orageux, secondés de pluies d'insu longue dirée; se supre un possage entre les lits des plores pais en désunissant la matiere visquente s'alterent à la sipperficie, par l'action du soloit se de l'air, se s'amoslissant cosin au point que tout est obligé de s'affaissen, de s'amis, se de sormer un nouveaux passes de s'affaissen, de s'argument de songoitent aussi des nuages de soloit, se des fragment de coquiriles qu'ils déposéent sur les bords des marges de soloit, se des grandes, se y sorment des dunces.

Outil nous foit permis de citer encore quelques aucres particularios non moias frappanets que les précèdentes, et qui démanarent évidentanent que les changement fur-venus au globe terrelère procédént de caules se d'effent très différent entre eux. On a un platiours lieux mariciales qui, fans avoir l'apparente de volons, ont enfanté les lites de Santonia, ou de Thésake, Rhodes de Delos, les

Terceres, les Açores, &c. On a vu des terrains également privés d'éruptions souterraines, qui cependant ont ésé arrachés au Continent, moins par le flux & reflux de la mer, que par ses inondations extraordinaires, & qui ont sormé des Isles, des presqu'isles, des promontoires: aisleurs l'on a vu le Dollart, & plusieurs autres pays & Villes entietement submergés: combien de fois encore n'a-t-on pas vu des affaissemens subits de quelques vastes cavernes, dans l'intérieur du globe, produire en peu de tems un déluge local des plus considérables, en faisant remonter les caux, ou former un lac dormant, ou une mer morte, ou un golphe.

Ces observations, fortisées d'une infinité d'autres, ont renversé, il y a longtems, l'hypothese de Woodward & de ses sectateurs, et assigné la présérence au sentiment de quelques Physiciens qui ont imaginé que depuis la création du monde, & pendant des siècles dont aucun Peuple ne nous a conservé le souvenir, la partie séche la plus considérable du continent que nous habitons aujour-d'hui, a été le lit de la mer qui la couvroit de ses caux.

Le système du séjour de la mer sur notre continent est d'une très grande antiquité : les premiers Philosophes ont eu cette iéée; des Modernes s'ont renouvellée & mise dans une grande évidence. Presque généralement embrassée de nos jours par tous ceux qui ont examiné la nature avec attention, cette théorie passe pour la seule qui rende raison de la quantité d'animaux, de corps manus & de végétaux qu'on trouve dans le sein de la terre, de la sormation de divers minéraux, ainsi que d'un grand nombre de phénomenes.

La seule supposition du séjour de la mer a donc parts suffisante à la plus saine partie de nos Philosophes pour expliquer les mutations et les altérations les plus marquées qui se sont produites à la surface de la Terre, et pour dértaire le préjugé de ceux qui prétendent que l'Océan est un monde nouveau.

Si nous entrons dans un plus grand démil sur l'arrangement des matieres qui composent notre globe, nous
trouverons que l'humus ou la premiere couche qui l'environne, n'est pas par tout d'une même substance; ici
c'est du granite; là, c'est du sable; ailleurs, c'est de

· l'argile: fi nous pénétrons plus avant, on trouve des couches de pierres à chaux, de marne, de coquillages, de falun, de gravier, de craie & de platre: Warreniss dit qu'on en a rencontré de plus de vingt especes en creulant un puits à Amsterdam, jusqu'à la prosonder de deux cents trente-deux pieds. Ces couches sont toujours posées parallelement les unes sur les autres: chaque lit, pris à part, a la même épaisseur dans toute son étendue. Dans les collines voisines les unes des autres, quoique séparées par des gorges ou des vallons, les mêmes matieres se trouvent au même niveau. Que quefois un lit de terre participe, jusqu'à une petite épaisseur, de la couleur de la couche supérieure. Si nous fouillons à une grande profondeur de la Terre, nous ? rencontrerons, comme sur la cime des monts, & das les lieux les plus éloignés de la mer, des coquilles, des squelettes de poissons de mer, & d'animaux tentstres, des plantes marines, &c.: on trouvers toujours que les rochers sont portés sur des glaises, ou sur des sables.

En quelque lieu que l'on voyage, en remarque que les couches, ou lits du globe terraqué, ont des coubures, des inflexions, & alors des épaisseurs différentes. Ces lits, dit M. Bertrand, s'inclinent sous les lacs & les mers, s'élevent avec les montagnes qu'ils somment, & s'abaissent avec les vallées qu'ils soutiennent. Il est des couches, dit le même Auteur, qui doixent leur origine à la création, ce sont les cauches primisires; d'autes tirent leur origine du déluge universel, ce sont les couches diluviennes; ensin un grand nombre ont été formées par des ipopdations, & d'autres révolutions lo cales, ce sont les couches marines ou accidentelles.

Il résulte de tout cet exposé, que la Terre nouvelle doit dissérer absolument de la Terre ancienne; au moins dans son arrangement; que les changemens activés à la surface du globé, peuvent être dûs à cinq caples principales; savoir, 1° au désuge universel, 18 au sur sur au restux de la mer. & aux autres mouvemens de se eaux le long des côtes, mais sur tous à leur déplacement total; 3° à la nutation de l'axe, 4°, à l'action des plaies, des geléges des veuts, des caux coutantes.

tremblemens de terre, & aux écroulemens des montagues qui jettent du seu, & qui doivent ce phénomene aux embrasemens de l'asphalte & des couches de charbon de terre; aux inflammations des pyrites; en un mor à la dilatation de l'air comprimé. Au reste, dit M. de Busson, les changemens qui sont arrivés au globe terrestre, depuis deux & même trois mille ans, sont sort peu considérables en comparaison des révolutions qui ont dû se saire dans les premiers tems, après la création.

Comme ce que nous avons dit des vents, des tremblemens de terre, des volcans, de l'air, des pyrites, des bitumes, des eaux, des montagnes, même du seu & de la mer, est nécessairement lié avec les dissérens phénomenes, ou la théorie de la terre, nous prions le Leeteur de jetter un coup d'œil sur ces dissérens mots, ainsi que sur ceux de craie; stalactites, falun, silons, sable, empreintes, fossiles, grottes, cataractes, tourbes, mines, même celui de sleuve ou de tiviere, inséré à la spite de l'arnèse Fontaine.

Division des Terses.

Nous donnons aujourd'hui le nom de Terres à des substances sossiles, peu compactes, séches de leur nature, qui n'ont point de saveur, de conseur ni d'odeur; qui sont composées de particules impalpables, nullement liées les unes aux autres, qui s'amollissent & se gonssent un peu dans l'eau, sans y être solubles, & sans contracter une sorte adhérence avec elle ; enfin, qui résistent au seu, & qui ne sont mêlées d'aucuns corps étrangers.

Tel est le caractère que nous assignons à la Terre simple, ou au moins à celle qui approche le plus de la Terre primitive, élémentaire, ou ancienne, laquelle se trouve encore quelquesois à ma très grande protondeur dans le globe. Mais comme presque toutes les especes de Terres actuelles sont entremélées de particules pierreuses, salines, birumineuses et méralliques, ce qui produit une grande différence entre elles, on no peut les considérer que comme des corps somposés, et en marques les différences relativement à

leurs mélanges: cela posé, l'on ne doit regarder la craie ou terre marine, l'argile, la terre gypseuse, même les sables, les marnes, & toutes les especes de terres calcaires & argilleuses, que comme des terres nouvelles & accidentelles.

Nous nous astraindrons à considérer ici les terres par leurs propriétés principales on générales, & nous les diviserons en deux ordres; c'est-à-dire, en terres argilleu-

les, & en terres alcalines ou calcaires.

1°. Les Terres argilleuses, Terræ argillosa. Elles ne sont point attaquées par les acides; elles empâtent la langue, & s'endurcissent au seu. On en distingue de plasieurs qualités principales: la premiere est composée des Terres en poussiere, Terræ dissipabiles, ce sont celles dont les parties sont friables, & sans liaison, même dans l'eau. La deuxieme renserme les Terres poreuses qui se gonssient dans l'eau, & s'embrasent dans le seu. Terræ instammabiles: voyez les articles Terrex grasses Terræ glutinosa. Voyez les mois Aretlles, Triport & Bols. La quatrieme renserme les Terres minérales, Terræ pistoriæ: elles sont, pour l'ordinaire, colorées & pesantes; elles entrênt en suson au grand seu. Voyez Ochre.

20. Les TERRES CALCAIRES, Territ calcarez. Elles sont compactes, absorbantes, se dissolvent dans les acides, & sattachent à la langue. On en distingue aussi de plusieurs especes, lesquelles sont connues sous le nom de craie, d'agaric mineral, & de marne: voy.

ces différens mois.

Telle est noire division synoptique & générale des Terres. A l'égard de l'histoire particuliere des disserences Terres, &c. qui entrent dans la composition du globe terrestre, voyez à chacun des noms qui leur sont patricussers.

On voit que tette division chymique des Terres est fondée sur les mêmes principes que celle des pierres: voyez à l'article Pierres. A la rigueur, toutes les Terres actuelles, comme toutes les pierres, sont vitristables, ou par elles mêmes, ou par des fondans, ou par des degrés de seu considérables; mais en employant des de-

grés de seu rélatifs, tels qu'on les admet en cas d'expériences, l'on discernera facilement celle qui s'y durcit.

celle qui s'y calcine, &c.

TERRE ADAMIQUE, Terra Adamica: on a donné ce nom, tamôt à une tetre rouge & ferrugineuse appellée Almagna, c'est une ospece d'ochre rouge, voyez Ochre; tantôt à une sorte de terreau ou d'humus limoneux, tantôt à la vasc mutilagineuse de la mer: voyez Adamique.

TERRE ALCALINE, est celle qui fait esservesceuce: avec les acides, & qui peut produite alors un sel neure:

voyez ce mot.

TERRE ALUMINEUSE, Terra aluminosa, espece de pierre Assenne, tendre, d'un goût astringent, qui s'enstamme dans le seu & y exhale une vapent sulphureuse: il y en a de dissérentes couleurs: il n'est pas rare d'en tirer par lixiviation un sel appellé Alux: voyez ce mot.

TERRE ANIMALE, Humus animalis, on donne ce nom à l'espece de terre qui est produite par la purréfaction de toutes surtes d'animaux qu'on ensouit; elle est ou pure ou mélangée. La premiere est celle qui reste d'un animal ensermé & mort dans un vale, après son entier de parsait changement en terre : elle a une odeut urineuse. La deuxieme est celle qui résulte d'un animal inhumé, & dont les parties, lors de leur destruction, se sont mêlées avec d'antre terre, soit pure, soit végétale, &c.

TERRE ARGILLEUSE: voyez Argille.

TERRE ARSÉNICALE, Terra arsenicalis, espece de terre tendre, gristère ou bleuture, un peu grafic au toucher, d'une saveur légerement styptique: elle exhale sur le seu une sumée blanche June odeur d'ail: voy. Arsénic.

TERRE BLEUE: voyez CERBRES SE l'aris-

TERRE BITUMINEUSE FEUILLETÉE: Terre dituminose fissis. Elle ressemble beautoup au crayon noir: on la divise en tables: elle brule dans le seu. Béccone dit qu'on en trouve sur les monts Hiblées près le mont Echne, dans un endroit nommé Millis On trouve aussi de la terre bicumineuse en poussière dans la Suede

TERRE BOLAIRE: voyez Bols.

dont on fait dans l'Amérique Méridionale & dans l'Inde, des vales d'une forme fort agréable: cette terre ressemble

assez à celle de Patna: voyez ce mot.

TERRE CALAMINAIRE, nom donné à une terre d'ochre de fer, surchargée d'ochre de Zinc: voyez Ochre & Zinc. On trouve de la terre calaminaire dans le Hartz qui contient quelquefois des crystaux de vitriol blanc.

TERRE CALCAIRE, nom donné à la Craie, à la Marne, au Cron, au Lait de lune, à l'Agaric minéral, à la Farine fossile, & à toutes les substances calcinables, ou qui font effervescence avec les acides: voyez ces différens mots

TERRE DE CHIO ou SELINUSIE NNE, Terra Ciha, aut Selinusia, elle est argilleuse & bolaire, d'un blanc cendré: on l'estime astringente & résolutive, propre pour esfacer les taches & les cicatrices de dessus la peau, pour ramollir les tumeurs des mamelles, des

aines, des testicules, & pour les résoudre.

Anciens, qui s'en servoient en peinture : elle étoit blanche, molle, peu dense, &t comme oncueuse au toucher. Tournesort pense que c'étoit une craie ; cette terre étoit tirée de l'Isle Cimolus, l'une des Isles de l'Archipel, & qui est nommée aujourd'hni Argentatia. Ce que l'on trouve actuellement dans le commerce sous le nom de Cimolée du Levant, est une espece de terre à pipes:

La terre cimolée des Couteliers, autrement dite Moulard ou Moulée, est une sorte de Lutum ochracé, qui se trouve dans le sond des auges des Coutelièrs ou Rémouleurs, lequel est produit par le frottement du ser & du grais, lorsqu'ils aignisent leuts usténsiles sur la roue. Cette substance sert aux Teinturiers, aux Peausiers & aux Corroyeurs: on l'emploie aussi en Médecine comme

astringente.

TERRE DE COLOGNE: voy. à l'article Ocuan.

TERRE-CRÉPE: voy. au mot Laitron.
- TERRE DE CRETE: voyez Terre cimolée.

TERRE FORTE, espece de terre sableuse d'un grain égal, quelquesois tenace, pesante, & de couleur jaune, laquelle sert aux Fondeurs: voyez Sable des Fondeurs à l'article Sable.

TERRE A FOULONS, Argilla Fullonum, espece d'argille sine, quelquesois seuilletée, souvent sans sigure déterminée, savonneuse à l'œil, au toucher & dans l'eau, où elle produit une espece de mousse & des builes savonneuses: elle a quelques propriétés du savon; on se sert en quelques pays, où la marne à soulon est rare, de cette argille pour souler les étosses, il y en a de pluseurs couleurs: voyez Terre savonneuse.

TERRE FRANCHE: voyer Terreau.

TERRE GLAISE: voyez Argille & Glaise.

TERRE GRASSE, c'est l'Argille": voyez ce mot.

TERRE JAUNE: voyez Ochre.

TERRE LABOUR ABLE on DE CULTURE, Terra. Agromanorum, est la terre la plus commune & la plus généralement répandue sur la surface de notre globe. Une bonne verre labourable doit être d'un jaune noirâtre, sub-stantielle, c'est-à-dire, ni serrée, ni legere, & tenir un peur aux doigts quand on la manie; mais être donce au toucher, & répandre une odeur non sétide après la pluie; n'être pas trop liante quand este est atrosée d'eau, avoir au moins un à deux pieds de bon sonds, être meuble : car quand este est trop gluante & massive, en un mot qu'este approche trop de l'argisle, este ne vaut rien pour les ensemencemens.

Plus les terres sont fortes, plus on doit les labourer souvent & prosondément; on choisit pour cela un beau tems, & on les sume légerement. Les terres humides sont stériles dans les années pluvieuses, à moins qu'on n'y fasse des tranchées pour écouler les eaux; dans les terres légeres & sablonneuses, la plante périt souvent pendant les grandes chaleurs: un sol de cette nature demande des labours légers & de forts engrais. Si la terre est très pierreuse, il faut labourer prosondément & par un tems humide. Les terres meubles sont celles qui sont saciles à labourer, & qui néanmoins ont de la substance saciles à labourer, & qui néanmoins ont de la substance

ce; on augmente leur fertilité en multipliant & resouvellant leurs surfaces à l'aide des labours. On appelle terre neuve, celle que l'on tire d'un endroit où la végéta-

tion n'a pas eu lieu depuis long-tems.

Les principes de l'agriculture & de la végération, doivent être établis sur l'analyse des terres, sur les différent engrais, & sur les phénomenes que nous présentent leurs combinaisons. L'air, comme nous l'avons dit à l'arricle Plantes, ne laisse pas que de contribuer essentiellement, à la végétation, ainsi que l'eau. M. Home a exposé quelques faits chymiques, relativement à cette question: & il prétend que la méthode d'élever la terre d'un champ en différentes murailles, asin qu'elle présente plus de surface à l'air, & qu'elle en reçoive mieux les instuences, est très utile. Des expériences réitérées en Ecosse, ont mis à portée d'assimmer qu'une pareille méthode épargne les frais de l'engrais ordinaire, & rend les terres beaucoup plus fertiles.

M. Zacharie Westbeck nous propose une maniere de semer & de sumer plus promptement les terres que par la voie ordinaire. Il conseille de jetter ensemble la semence & le sumier dans la terre en labourant ; par ce moyen, dit-il, on épargneroit beaucoup de travail.

M. Tull, nous a aussi donné un Traité de l'agriculture des terres, qui a d'abord été adopté par M. Duhamel; mais cet Académicien a enfin abandonné cette doctrine, & a publié une autre méthode, laquelle établit, que plus on divise les molécules de la terre, plus on multiplie les pores intérieurs, & plus on met le terrein en état de fournir de la nourriture aux plantes; mais cette division de la terre ne peut s'opérer que par des labours réitérés & faits dans des circonstances convenables, dans des terres dont la nature soit de bonne qualité, & soutenue par de bons engrais. Les principes fondamentaux de cette culture le réduilent donc : 1°. à rendre le terre reès meuble par des labours fréquens & faits à propos: 3°. à choisir de bonne semence : 3°, à no la point jetter avec profusion, comme l'on fait ordinairement, mais au moyen de bons semoirs, & à la distribuer uniformement, asin que chaque grain se nourrisse également: 4°. à l'enterrer à une médiocre profondeur, de façon ga'elle

pi'elle soit exactement recouverte: 5°, ensin à hien culiver les plantes, tant qu'elles sont en terre, comme l'on fait dans les potagers. En apportant toutes ces préautions, même dans les travaux en grand, on épargne la moitié sur la semence, & on ne laisse pas souvent de doubler sa récolte.

TERRE DE LEMNOS. Voyez au mot Bol.

TERRE MERITE, TERRA MERITA, ou SOU-CHET DES INDES, ou CURCUMA, ou SAFRAN DES INDES, est une racine dont il y a deux especes;

l'une longue & l'autre ronde.

Le Terra Merita Long, Curcuma longa, est une petite racine oblongue, tubereuse, noueuse, pesante, compacte & coudée, de la grosseur du perit doigt, gamie de quelques fibres, pale en dehors, & de couleur jaune ou de Safran en dedans, & donnant la couleur jaune, qui devient pourpre par la suite, aux liqueurs dans lesquelles on l'infuse. Elle est d'une saveur un peu âcre & amere, d'une odeur foible de Gingembre. Elle naît attachée à une plante que l'on nomme Curcuma radice longa: de chacun des nœuds de la racine sortent des scuilles dun beau verd, applaties, pointues, semblables aux seuilles du Balisser. De la plus vigoureuse tubérosité de cette racine il s'éleve une tige de neuf pouces de longueur, épaisse, cylindrique, pleine de suc, grosse comme une plume à écrire, d'un verd pale, nue en la base; mais, à commencer du milieu de sa hauteur, elle est garine de petites feuilles vertes, pâles d'abord, ensuite jaunes rougeatres, larges de deux doigts, terminées insensiblement en maniere de pointe, recourbées & disposées en maniere d'écailles', les unes sur les autres, entre les jointures desquelles est une humeur tenace & visqueuse. Ces seulles donnent à la sommité de la tige la forme d'un épi cylindrique : de plus, d'entre chaque écaille sortent successivement de longues sieurs semblables à celles du Balisser, mais trois fois plus petites, communément d'un laune pale ou purpurines, & composées, selon Hermann, de quatre seuilles; l'une supérieure, qui s'élève obliquément en haut, les deux inférieures en lignes droites, & une intermédiaire, comme torrillée & frangée. M. Lin-H. N. Tome V.

næus a donné une description détaillée de cette fleur, d'après la plante desséchée, dans ses genres de Plantes, p. 829. Il résulte, selon ce Boraniste, que le calice de cette seur est forme par plusieurs spathes, que la fleur est un pétale irregulier dont le tuyau est fort étroit : le Nestarium est d'une seule piece; les étamines sont au nombre de cinq; le pistife est un embryon arrondi qui supporte la seur, & pousse un style de la longueur des étamines, surmonté d'un stygmate simple & crochu. Le péricarpe ou fruit est cet embryon qui devient une capsule artondie, à trois loges séparées par des cloisons, laquelle contient pluficurs graines.

On ne rerite de la terre la racine du Terra-Merits qu'après la maturité de sa racine, & que ses fleurs sont séchées. Cette plante est si familiere aux Indiens, qu'à peine peut-on trouver un jardin en Orient od elle ne soit cultivée, & même pour en faire usage; car tous les habitans emploient cette racine, comme un bon assaisonnement, dans leur riz & dans tous leurs mets: ils s'en servent avec des seurs odorantes pour faire des pommades, dont ils se frottent tout le corps: ils l'emploient, ainsi que nous, pour la teinture. En Médecine on l'estime un excellent remede pour résoudre les obstructions: il provoque les regles, & sert dans les accouchemens difficiles. Mais, disent les Continuateurs de la Mat. Médie., c'est · fur-tout un remede singulier & spécifique dans la jaunisse: on le prend en substance depuis un scrupple jusqu'à un gros, & on le preserit jusqu'à deux en infulion ou en décoction.

L'autre espece de Curcuma que l'on appelle Terra-Merita rond, est le Raiz de Safrao des Portuguis: il est assez rare dans les boutiques. Cette racine, qui a les mêmes propriétés en Médecine que la précédente, est ronde, grosse comme une prune moyenne, compacte; lorsqu'elle est coupée tranversalement, on y remarque différens cercles d'un jaune rougearre. Les Teinturiers, les Gantiers, les Parfumeurs & plusieurs autres Artisans ont éprouvé que le Terra-Merita rond coloroit ou reignoit moins bien en jaune que le Curcuma long. Quelques Artistes ont l'art de fixer sa teinte jaune sur certains métaux

>

our leur donner une couleur d'or : on s'en sert aussi pout aunir les boutons de bois qu'on veut couyrir de fil ou le trait d'or.

TERRE METALLIQUE, Voyez Ochres.
TERRE MIRACULEUSE, Voyez à l'article FARINE FOSSILE.

TERRE NITREUSE. Voyez à l'article Nitre.

TERRE NOIRE DES JARDINS. Voyez à l'article TERREAU.

TERRE-NOIX, Bulbo-Castanum, plante qui croît dans les lieux humides & dans les terres à bleds. Sa racine est un tubercule gros comme une grosse noix, charnu, noir au dehoés, blanc en dedans, jettant plusieurs fibres, d'un goût doux & agréable, approchant de celui de la charaigne : sa feuille est semblable à celle du perfil, mais d'un goût bien plus foible: sa tige est rameuse, portant à ses sommets des ombelles garnies de fleurs blanches à cinq feuilles, & disposées en rose: à la fleur passée succede un fruit composé de deux graines menues, un peu longues, noires, d'un goût aromatique & acre. On mange sa racine cuite sous la cendre ou à l'eau, sur-tout dans le Nord : elle est astringente & propre pour arrêter le sang : sa semence est apéritive.

TERRE NOVALE, est celle qui ne portoit que du bois ou de l'herbe, & que l'on change par le labour en

terre à grain.

TERRE D'OMBRE. Voyez Ochres.

TERRE DE PATNA, est celle avec laquelle on fait ces bouteilles légeres appellées Gargoulettes du Mogol. Voyez au mot Bot.

TERRE DE PERSE, ou ROUGE D'INDE, ou ROUGE BRUN, OU ALMAGRA. Voyez ROUE

BRUN à la suite du mot Ochres.

TERRE A PIPE, est une terre tendre, liante & légere, douce au toucher : on la travaille aisément sur le tour, quand elle a été humectée : elle blanchir au feu. y en a de différentes couleurs: celle qui est grise sert à saire de la fayance; celle qui est blanchaire sert a faire des pipes. Cente terre est argilleuse, & contient quelquesois un peu de craie : si on lui fait subir un degré

Dd ij

de seu violent & continu, elle prend alors à sa surfact un énduit de verre.

M. Wallerius dir que la terre de Samos, dont on sai soit anciennement tant de vases, étoit une terre à pipe blanche.

Les Hollandois ont été long-tems dans la réputation de connoître seuls la maniere de préparer la Terre à pipe, & d'en posséder les meilleures carrieres; tandis qu'en esset ils n'avoient que le secret de la venir prendre où elle étoit, sans que les gens du pays se doutassent de son utilité. Ils venoient aux environs de Rouen avec de petites barques, & ehlevoient la terre à pipe de ce canton, sous prétexte de prendre de quoi lester leurs Navires.

TERRE A PORCELAINE, Marga Porcellana, est communément une sorte de marne dans laquelle l'argille est dominante: elle est grisatre ou blanchâtre, sort légere, molle au toucher, quelquesois compacte & dure. L'action du seu la change en un verre demi-transparent, soncé & bleuâtre: ainsi cette terre, qui est composée, sait un peu d'effervescence, s'endurcit d'abord dans le seu, & finit par s'y demi-vitrisser, à raison de ses mélanges. Au reste, il est difficile d'assigner un caractère constant à la Terre à Porcelaine, en ce que des terres de disserente nature, & non vitrissables, prises séparement, acquierent la propriété de se vitrisser lorsqu'on les 2 mêlangées. Nous dirons seulement qu'une bonne terre à Porcelaine ne doit éprouver au seu qu'une demi-vinisse cation entre l'état de terre cuite & celui de verre.

TERRE ROUGE ou ROUGE DE MONTAGNE.

Voyez à l'article OCHRE.

TERRE DE SAMOS, Terra Samia, Terre dont les Anciens se servoient en Médecine & en Peinture comme de la terre de Lemnos. Cette terre est argilleuse, dense pesante, onctueuse, tantôt blanche & tantôt grise: ce une espece de terre à pipes. Voyez ce mos. La Terre Est trienne des Anciens, que l'on failoit venir de l'Ille En bée, avoit la même proprièté que la terre de Samos de Lemnos.

TERRE SAVONNEUSE ou SMECTITE, Tan Saponaria. Le Smectis, ou la terre sayonneuse, don saile Wormius, se trouve en Angleterre au détroit de Isle Swectis: la couleur en est variée. Ses propriétés consistent à dégraisser plus ou moins bien les étoffes. Celle que l'on appelle terre à foulon est aussi de cette nature: elle est d'un verd jaunâtre, ou d'un rouge marbré de blanc. Celle qui vient de l'Isle de Cornouailles porte quelquefois le nom de terre cimolée grasse : elle est d'un blanc cendré. Il en vient du même endroit sous le nom de terre noire de Tripoli: elle est un peu noiratre. Le Smettis des Isles de Fer est assez dur, verd, tendre. La cendrée de Tournai est encore une Smettite, qui devient au feu d'un blanc merveilleux. La vraie Pierre on terre savonneuse ou smedite, a de plus que la terre à foulons, entierement les propriétés méchaniques, même le goût, & tous les caracteres du savon; mais elle ne produit aucun mouvement d'effervescence avec les acides : elle est toujours en masses, grasses au toucher, marbrées, & rarement seuilletées. Telle est celle qu'on trouve en Suede, en Angleterre, à Plombieres, en France. Il nous en vient aussi de la même espece, de Sicile, de Rome, de Naples & de la Chine.

Les Anglois font grand cas de leurs terres savonneuses à à soulons. Ils s'en servent pour netoyer le singe : les Cardeurs de laines sont ceux qui en sont le plus grand

ulage.

TERRE SIGILLÉE, Terra sigillata, est une terre bolaire détrempée, ensuite formée en pastilles, & marquée d'un cachet. On donne le nom de terre bénite de Saint Paul, ou de Malthe, ou de terre de Constantino-ple, à l'espece dont la couleur tire sur celle de la chair. Voyez notre Minéralogie, T. I, p. 64 & suiv. Voyez aussi ce que nous en avons dit à l'article Bols.

TERRE SULPHUREUSE, Terra sulphurea: elle a une couleur verte grisatre: elle s'enflamme facilement;

mais elle est difficile à fondre.

TERRE SYNOPIQUE, Terra Synopica. On donne ce nom, d'après les Anciens, tantôt au Crayon rouge ou Sanguine, & tantôt à l'Ochre rouge.

TERRE TOURBE BITUMINEUSE, Terra bituminosa turfacea. Des Auteurs donnent ce nom à une terre
noire brunâtre & inflammable, laquelle se trouve, dis-

'D'd iij

on, à deux lieues de Grenoble. Elle est comme grainelée, fort tenace & extensible: on en trouve aussi en Suisse, près de Zurich.

TERRE VEGETALE DES VALLEÉS. V. TOURBE.

TERRE VERTE DE VERONE. V. au mot Ochres. TERRE A VIGNE. On donne ce nom à l'Ampelite & au Crasson noir: voyez ces mois. La terre propre à la culture de la vigne doit être un peu maigre, séche, située en pente, & mêlangée de petits cailloux ou de pierre à fusil. Voyez Vigne.

TERRE VITRIOLIQUE, Terra vitriolica. On donne ce nom au produit d'une pyrite sulphureuse, tombée en efflorescence, & quelquesois aux especes de Calchius: il y a aussi la terre du vitriol de fer, celle du vitriol de

cuivre, &c. Voyez l'article VITRIOL.

TERREAU ou TERRE ERANCHE, Humus aux, est une terre d'un noir jaunâtre, communément grave-leuse, poreuse, friable, & un peu grasse. Dans l'eau elle se gonsse : on peut la pêtrir; mais desséchée elle ne conserve ni dureté ni liaison, elle souffre un degré de seu violent sans se vitrisser ni se calciner, quelque sois elle s'y embrase, y devient blanche, ou y reçoit des nuances de couleurs, dont l'intensité & les propriétés sont le résultat de ses parties constituantes: elle ne sait point d'effervescence avec les acides.

Le Terreau est, ainsi que le gazon, cette terre qui sert d'enveloppe à notre Globe (excepté tout ce qui est couvert par les eaux) elle en couvre la surface jusqu'à demi-pied d'épaisseur ou environ. Elle est formée en grande partie par la décomposition des substances propres à d'autres regnes, communément par la pourriture des végétaux, quelquesois par la destruction des animaux. Ces terres sont en général très propres à la végétation lorsqu'elles sont en plaine; car si elles sont en pente le long d'un coteau, elles se séchent bien-tôt; mais si le Terreau se trouve dans un bas sond, alors l'eau qui y a amené les cendres des végétaux & des animaux, venant à se retirer, il en résulte une terre qui augmente tous les jours en qualité, & passe peu à-peu à l'état de glaise ou d'argille s'il y a du sable.

Woodward & Schenchzer ont prétendu que la seni-

che de terre noire. Le dernier de ces Auteurs assure qu'on trouve au sommet des Alpes (où aucune plante ne végéte, à cause des vents, du froid & de la subtilité de l'air) un Terreau noir qui paroît homogene; il lui attribué trois propriétés. 1°. D'avoir plus d'élasticité, & d'être plus susceptible d'extension; 2°. de n'être point du tout vitrisable; 3°. de paroître au microscope composé de parties égales.

Des Auteurs ont voulu déterminer la durée du monde, ou le tems qui s'est écoulé depuis le Déluge, par l'accrois-, sement annuel du Terreau végétal. On a choisi pour cela des lieux déserts: on a supposé cet accroissement d'un quart de pouce par siecle, & en supposant aussi que la proson-deur de cette espece de terre est de huit pouces; (il y a des endroits où il y en a dix) cela donneroit 3200 ou 4000.

ans depuis cette catastrophe.

Il est impossible que les Terreaux soient constamment les mêmes par-tout; leur exposition, leur situation, les différentes matieres qui les peuvent former, les travaux que les hommes & les animaux y emploient, tout concourt à en changer la nature & les propriétés; néanmoins on ne distingue que deux véritables especes de Terreaux. L'un qui résulte de végétaux pourris, & l'autre d'animaux détruits également par la putrésaction; les autres especes ne sont que des modifications de leur mélange: les Tourbes sont aussi des especes de Terreaux, ainsi que la terre des Cimètieres, des Gibets & des Voieries.

Le Terreau, selon le langage des Jardiniers, est un vieux fumier de couche entierement pourri, usé, &

changé en une espece de terre noire.

Le Terreau des Laboureurs est la terre ameliorée par les sumaisons: est est poreuse, légere, & très propre à la végétation; les végétaux y tracent plus facilement, & y pompent mieux leur nourriture; mais il y a du choix pour la situation du terrein, & la base même du Terreau. L'on sait bien qu'un terrein situé à l'adossement d'une côte, est facilement dépouillé de sa partie sécondante par l'eau de la pluie; tout au contraire de celle des vallées, où l'eau séjournant occasionne la

Dd iv

pourriture & la fermentation des différent végétaux; ce qui produit de la Tourbe. Voyez ce mot. Un Terreau sableux n'a pas assez de consistance; mais un Terreau argilleux étouffe le grain qu'on y seme. Le Terreau de forêts, qui est composé de feuilles & de mousse, est trop limoneux; cependant il convient sur les terres maigres des pays plats. Voyez l'article Terre LABOURABLE.

TERRETTE, ou LIERRE TERRESTRE : Voyez

ce mot.

TERRIBLE. Goëdard a donné ce nom à un Phalène qui provient d'une Chenille, laquelle se nourrit de feuil-

les d'Aune. Voyez CHENILLE. TESTACÉES, Testacea ou Testacea. Nom donné à des especes de Poissons qui se renferment & vivent dans des coquilles dures & solides, & dont les couleurs sont aussi variées que les figures. Voyez ce que nous en avons dit au mot COQUILLAGE.

On trouve quantité de robes de Testacées fossiles &

même pétrifiées.

TETARD. On appelle ainsi la nymphe où le ver de la Grenouille qui nage dans la glaire ou frai dont il tire sa nourriture, & où il fait son asyle quand il est las de mager. Sa tête, sa poitrine & son abdomen forment ensemble une masse globuleuse sous une enveloppe commune, dit Swammerdam: le reste, dit Harwey, n'est autre chose que la queue dont l'animal se sert pour nager. Quand cette nymphe va passer à l'état de Grenouille, sa peau se fend sur son dos près de la tête: c'est par cette fente effectivement que la tête passe, & l'on voit alors la bouche du Tétard qui fait partie de sa dépouille, & qui differe notablement de la bouche énorme de la Grenouille. Les jambes antérieures, qui jusques-là étoient cachées sous la peau, commencent à se déployer au dehors, & la dépouille est toujours repous-sée en arrière : se reste du corps, les jambes de derrière, & la queue elle-même se tirent successivement de cette dépouille; après quoi la queue va toujours en diminuant de volume, au profit des jambes, jusqu'à ce qu'elle disparoisse entiérement. Lorsque c'est un mâle, il a aux deux cotés de la bouche, derriere les yeux, une vesicule d'air,

& le pouce des pieds antérieurs est plus gros & plus grand que dans les semelles. Voyez ce que nous avons déja dit du Tétard, à la suite du mot Grenouille.

TÉTARD ou TETU, espece de Meunier. Voyez

ce mot.

TETE D'ANE, nom qu'on donne dans le Languedoc à un petit poisson de riviere que nous nommons Chabot.

Voyez ce mot.

TÊTE BLEUE, sorte de Chenille qui se nourrit de feuilles de Cerisier. Dans le mois de Juin, il en sort un petit Papillon d'une couleur assez bizarre, semblable à un habit composé de pieces, & ayant un col mêlé de blanc & de noir.

TETE DE BŒUF, espece de Limaçon de lac, de riviere & de marais : c'est la neuvierne espece de M. Lin-

nxus. Voyez Limaçon.

TETE DE CHIEN, espece de Serpent non vénimeux de la Dominique; nommé ainsi parcequ'il a la tête fort grosse, courte, & qu'il mord comme un chien: il fait une guerre continuelle aux Rats & aux Poulets Ce Serpent monte sur les arbres pour manger les petits oiseaux dans le nid, ou pour se mettre à sec pendant la pluie.

Le Pere Labat assure que quand les oiseaux voient ce Serpent dans l'arbre, où ils ont leur nid, ils volent autour de lui & crient continuellement: si quelqu'un passe auprès de l'arbre, bien loin d'en être effarouchés, ils s'approchent de lui comme pour demander du secours contre leur ennemi; si l'on tue le Serpent, alors c'est un vrai plaisir de les voir pleins de joie, voltiger, crier & bequeter le Serpent étendu par terre.

La graisse du Serpent Tête de Chien, est, dit-on, infiniment meilleure que celle des Viperes pour les dou-leurs froides, les foulures de nerfs, pour la paralysse & la goutte: on y mêle quelquesois un peu d'esprit de vin

pour que la friction soit plus pénétrante.

TETE DE CLOU. Les Epiciers Droguistes donnent

ce nom au Poivre de la Jamaique: voyez ce mot.

de Papillon qui est d'une couleur jaunâtre, & qui pro-

vient d'une espece de Chenille qui se nourrit de seuilles de Rosser.

TETE DE MÉDUSE: Voyez au mot Palmier Marin.

TÊTE DE MORT; Singe de l'Amérique que l'on nomme aussi Monkie. Séba qui en donne la figure Thes. I. Tab. 33, n. 1, dit que son nez camus, qui paroît comme tombé, & ses yeux prosondément ensoncés dans leur orbite, le faisant ressembler à une tête de mort, lui en ont fait donner le nom. Sa tête est ronde en devant. toute velue jusqu'à la racine du nez, d'un poil noir rougeâtre: le visage est velu & d'une couleur blanchâtre, excepté au milieu du nez & de la bouche, où il y a une nuance noirâtre: beaucoup de rides contribuent à l'enlaidir. Il a les oreilles sans poils & assez grandes, les dents petites, la langue large; les bras, les mains, les jambes & les pieds, tels que dans l'homme; de petits ongles qui semblent comme coupés; les pieds de derriere garnis d'un talon & de très longs doigts. Les poils du dos sont moins nuancés de reuge que ceux de la têre; mais depuis le menton jusqu'au ventre, sous les bras, à la partie interne des cuisses, la peau est entierement chauve, la partie extérieure des cuisses, les pieds & les reins n'ont que très peu de poils, qui sont d'un jame clair; sa queue est longue & assez grosse. Sa femelle e deux mammelles semblables à celles de la femme.

TÊTE ROUGE, Caput rubrum, oiseau très petit, mais joliment garni de plumes. La tête & la poitrine du mâle sont d'un beau rouge: la femelle n'a que la tête de cette couleur. Le chant de cet oiseau, quoique peu remarquable, forme cependant une espece de ramage ou de gazouillement assez agréable; ce qui fait rechercher cet oiseau pour l'élever en cage. On le nourrit comme les Linotes & les Chardonnerets. On voit le Tête rouge en Angleterre, mais il n'y pond point; il quitte ce pays au printems. Albin, Tom. 111, n. 45, croit que c'est le même oiseau que celui dont parle Willughby, sous

le nom de petite Linotte.

TETHYE, Tethiys, espece de Zoophyte qui s'attache aux rochers, & quelquesois sur les Hustres. Sa peau est dure comme celle des Holothuries: il a deux trous à chaque bout, dont un presque imperceptible, & par le-quel il reçoit & rejette l'eau; sa figure est oblongue; le plus petit trou lui sert à se vuider, & le plus grand à recevoir. Cet insecte marin est roux ou saffrané: quand on le presse, l'eau jaillit par les trous. Donati dit que ces corps sont analogues aux Alcyons; mais que leur structure est bien plus organique, car ils ont la propriété de changer de place & se meuvent d'eux-mêmes. Il est curieux de voir ces productions, conduites par la seule nécessité de leur nature & de leur méchanisme, suivre des mouvemens qu'elles ne connoissent pas, puisqu'elles sont privées de tête & d'yeux; parties indispensables pour se mouvoir avec connoissance. Notre Auteur dit qu'elles sont mêmes destituées de ces visceres, qui semblent les plus nécessaires pour vivre, & pour multiplier l'espece. Ces êtres, sont bien réellement des animaux quant au sentiment & au mouvement; & ils ressemblent aux plantes par la simplicité de leur structure & de leur méchanisme : c'est pourquoi on range les Tethyes parmi les Zoophytes: voyez ce mot.

M. Donati, dans son Histoire Naturelle de la Mer

Adriatique, donne la description de deux especes de

Tethyes.

La premiere est sphérique, & sa surface est formée par des tubercules demi ronds, avec une vertébre au centre. Dès que cette Tethye est tirée de l'eau, sa surface est molle & glissante : elle devient rude & raboteuse après avoir été exposée à l'air pendant quelques heures: elle a la figure & la grosseur d'une paume à jouer. Cet animal est composé de deux substances, l'une est osseuse & l'autre est charnue : sa vertebre est sphérique, composée d'épines très déliées; elles ont à-peu-près la figure d'un fuseau, & sont placées sans ordre; des sibres tendineuses les lient étroitement les unes aux autres : de la sphere se détachent des rayons sans nombre, garnis d'épines paralleles, qui, pendant que l'animal est en vie, se rendent à la circonférence par le chemin le plus court: ces rayons sont à-peu-près cylindriques, & forment, par la longueur réguliere d'une certaine portion, un cône épineux.

La partie de cet animal, qui est entre la vertebre & la substance qui sert d'enveloppe, & dans laquelle entrent & se cachent les rayons, est charnue & molle, forte & un peu spongieuse: ses cavités renferment une lymphe claire; la chair est beaucoup plus solide & ferme; de plus, entre un cône & l'autre sont posés des faisceaux de fibres tendineuses. Quand ces fibres se contractent toutes à la fois, la Téthye devient moins volumineuse; & dès que les fibres se rélâchent, elle reprend sa grosseur ordinaire par l'élasticité des rayons. C'est ainsi qu'on voit dans cet animal, un mouvement de systole & de diastole : mais si les faisceaux de sibres se racourcissent successivement, alors deux ou plusieurs cônes se rapprochent, la Téthye perd l'équilibre, & tombe, en roulant du côté opposé; mais ce mouvement de rotation n'a pas lieu dans tous les âges de la Téthye. En voici un exemple dans l'espece suivante.

La seconde espece de Téthye est sphérique; mais sa surface est garnie de tubercules inégaux, & sa vertebre est petite & hors du centre. Cet animal ne ressemble pas mal à la racine de l'Iris: ses rayons & les cônes qui les terminent sont inégaux en longueur, & l'espece de peau ou enveloppe répond à la longueur des cônes; elle est

fort épaisse d'un côté, très mince de l'autre.

Ce méchanisme n'empêche point le mouvement de rotation, sur-tout dans la jeunesse de l'animal, dont alors la surface est encore unie, propre & sléxible. Dans la vieillesse au contraire, l'animal est souvent incapable de se mouvoir lui-même: c'est peut-être en restant longtems sans se rouler, que la Thétie donne lieu aux testacées, aux pierres & à d'autres corps pesans de s'attacher autour d'elle. Ces corps l'empêchent absolument de se rouler, & de passer d'un lieu à l'autre. Ensin, devenue immobile, dit M. Donati, elle passe de l'état parsait d'animal, à celui de plante-animal.

TETYPOTEIBA, Vitis arbustina Pisonis, plante du Bresil, qui naît sur les orangers, quand certains petits oiseaux, qu'on appelle Tetyns, dit Lémery, y sont leurs excrémens, lesquels contiennent, en apparence, la semence non digérée qu'ils ont avalée sur d'autres plantes, & qui s'y implante à la maniere du gui & des autres

plantes parasytes. Ses seuilles ressemblent à celles du myrte. Cette plante se lie aux branches de l'arbre, quelquesois au point de l'étousser: on s'en ser au Bress pour dissiper les ensures des jambes, pour l'hydropisse, pour sorrisser les ners, & pour les maux des yeux.

TETTE-CHEVRE ou CRAPAUD VOLANT, Caprimulgus, nom d'un oiseau de nuit, qui est de la grandeur du Coucou: son cri est un roucoulement qui n'est nullement effrayant ni disgracieux: cet oiseau se nourrit d'in-

sectes petits & grands.

Le Tette-Chevre, dit Albin, a dix pouces de longueur & vingt-quatre d'envergeure; la tête large, & le bec extremement perit & un peu courbé; la bouche large & grande, ainsi que le gosser; les narines & le menton ont pour plumes des especes de soies de cochon qui, selon M. Linnæus, lui servent à artraper facilement sa proie : le dessous du corps est varié de lignes noiràères, pales & interrompues: le derriere de la tête est de souleur de frêne, tiqueté de brun & ondé de noir : la queue a cinq pouces de longueur, & est de la couleur du dos & des aîles avec des barres triangulaires, noires & couleur de seu qui traversent & pointent par en haut, elle est marquetée de noir & de rouge; les cuisses sont petites; bien emplumées, d'un rouge brun; les griffes noires & petites; les doigts unis ensemble par une membrane jusqu'à la premiere jointure : le bord intérieur de la griffe est gluant comme dans le Héron.

Cet oiseau pond ses œufs, qui sont longs, blancs & siquetés de noir, dans le premier trou qu'il trouve en terre; il les couve dans ce nid formé par le hazard; & quand on l'inquiete, il emporte ailleurs ses petits; on en voit beaucoup dans la forêt d'Eppingen, en Angleterre. On distingue le mâle de la femelle par quelques bouts de plumes qui sont blanches; les yeux sont très-

grands, & les pennes lâches & égales.

M. Klein fair mention de plusieurs Tette-Chevres, Catesby dit qu'à la Caroline l'air est rempli de ces oi-seaux avant la pluie : c'est alors qu'ils guettent & qu'ils poursuivent les Mouches & les Escarbots; la queue du Tette-Chevre de la Caroline est plus longue que dans les especes de notre pays : il a des taches jaunes au col & aux

aîles: il a sussi une tache blanche sur les plumes tec-

M. Sloane fait aussi mention d'un Tette-Chevre de la Jamaique; il est petit, de couleur pâle & variée de brun. M. Linnzus met le Tette - Chevre dans le genre des Hyrondelles; la queue de cet oiseau est égale. On prétend qu'en Candie cet animal cherche les étables des Chevres pour leur sucer lepis, parcequ'il est friand du lait; & que c'est delà que lui est venu le nom de Tette-Chevre; mais ceci a besoin de consirmation.

TETTIGOMETTRE. On donne ce nom au ver de la Cigale qui, dans l'état de Nymphe, porte sur le dos les tubercules ou fourreaux de ses aîles. Voyez CIGALE.

TETZAUHCOALT. Les Indiens appellent, ainsi un beau Serpent de l'Amérique, long d'environ vingt-sept pouces, gros comme le doigt, & dont la morsure est venimeuse: il a le dos noir, le ventre blanc pâle; la queue rouge par dessous, & le ventre & le dessus de la queue tacherés de petits points noirs. Seba, Thest II, Tab. 77, n., 2 & 3, & Tab. 80, n. 1, donne la figure & la description de deux Tetzauhcoalts; le premier est une Vipere rare du Bresil: la robe du mâle, quoique magnifique, est inférieure à celle de la femelle, mais sa tête est moins grosse que celle du mâle: le second se trouve dans le Mexique; sa gueule béante ne peut qu'inspirer de la terreur; cependant il n'attaque que les animaux plus soibles que lui; il suit à la vue d'un homme : son habit semble être une riche broderie.

THA, nom que l'on donne dans les Isles d'Afrique,

au Caméléon. Voyez ce mor.

THALITRON, Sophia Chirurgorum, plante qui eroît sur les vieux murs aux lieux rudes & incultes, même parmi les décombres des bâtimens où elle revient tous les ans, & se multiplie fort ailément de graines: sa racine est annuelle, blanche, ligneuse & sibrée; ells pousse des tiges à la bauteur d'un pied & demi, rondes, dures & rameuses, revêtues de seuilles assez amples, mais découpées très menu, blanchâtres & un peu velues; d'un goût d'herbe potagere: ses fleurs naissent en Juin & Juillet, aux sommités des tiges & des rameaux; elles sont nombreuses, petites, à quatre seuilles disposées en croix,

de couleur jaune pâle. A ces fleurs succedent des goufses longues, grêtes & déliées, remplies de semences menues, rondes, dures & rougeâtres.

M. Guettard, dans ses Observations sur les Plantes, fait de cette plante un gente à part, à cause de la dissezence de ses petales & de ses filets: il l'a appellée Descurea, du nom de seu son grand-pere, M. Descurain.

Le Thalitron est d'un goût un peu astringent, mais âcre, & qui approche de celui de la Mourarde : cette plante est vulnéraire, détersive, antivermineuse & sébrisuge : on donne sa semence à la dose d'un gros dans un porage ou dans du vin, pour arrêter le cours de ventre : c'est un remede fort familier aux pauvres. Le suc, la conserve, & l'extrait des seuilles & des sleurs sont propres pour le crachement de sang, pour les sleurs blanches & pour le slux immodéré des hémorrhoïdes & des menstrues.

Quant à son usage extérieur, toute la plante pilée & appliquée sur les blessures & sur les ulceres, les guérit en très peu de tems; c'est pourquoi on l'a appellée Sophia Chirurgorum, la Science des Chirurgiens.

THÉAMÉDE, pierre dont les Anciens ont fait mention, & qui a la propriété de repousser le ser : on soupconne que c'est ou la Tourmaline, ou une pierre d'ai-

mant, dont le pôle est variable ou incertain.

THÉ, Thea, nom qu'on donne vulgairement à des feuilles de plantes desséchées & roulées, dont on fait usage en infusion ou décoction pour distérens besoins, ainsi qu'on le verra ci-après à la suite de l'article des dis-

férentes especes de Thé.

THÉ DES APALACHES on APALACHINE on Cassine, Cacina Floridanorum, est une senille d'un verd brun, serme & cassante, longue d'un pouce, & large de trois à quatre lignes, dentelée sur les bords, d'un goût de Thé léger : cette seuille est disposée alternativement sur un arbrisseu qui ressemble à l'Alaterne, & dont les fruits sont des baies quadrangulaires. On dit qu'il naît abondamment dans la Caroline. Depuis quelques années on nous apporte l'Apalachine du Mississipi, & elle prend son nom des Apalaches, Nation Indienne qui fait un grand usage de l'insusion de cette seuille. Ximenès & Laët ont parlé de cette boisson, qu'ils nomment Cassine, & qu'ils estiment propre contre la goutte & la néphré-

tique.

ANTILLES. On donne en Angleterre ce nom à un arbre qui croît à la Louisiane où il est nommé Arbrisseau laiteux; & par les Botanistes Sidéroxillon. Je ne sais, dit M. Duhamel, pourquoi on a donné à cet arbre le nom de Thé de Boherrave; car on ne lui connoît ni le parfum, ni les autres vertus du Thé ordinaire.

En Angleterre on éleve cet arbre en pleine terre; ses fleurs sont petites, divisées en cinq parties; elles sont placées, ainsi que les épines qu'il porte, aux aisselles des feuilles. A ces sleurs succedent des baies sigurées en poire, « & qui renferment un noyau dur & assez long; ses feuilles ressemblent un peu à celles du Laurier; elles tombent pendant l'hiver: toutes les parties de cet arbre répandent un suc laiteux.

THÉ DE LA CHINE & DU JAPON, Thea officin, On trouve sous ce nom, dans les boutiques, dissérentes sortes de Thés qui ont été ramassées sur des arbrisseaux qui croissent dans l'Empire de la Chine & du Japon.

Les Chinois distinguent quatre arbustes principaux à Thé; savoir, le Song-lo, le Wou-y, le Pou-cul & le Long-an. Les Botanistes désignent l'arbrisseau du Thé par cette phrase latine, Evonimo affinis arbor, orienta-lis nucifera, flore roseo: on dit plus communément The Sinensium, sive Tsia Japonensibus.

Les racines de l'arbuste à Thé sont menues, sibreuses & traçantes; l'arbrisseau est haut de quatre à cinq pieds, tousseux; ses seuilles sont d'un verd soncé, pointues, longues d'un pouce, larges de cinq lignes, & dentelées à leur bord, en mamiere de scie; ses sieurs sont en grand nombre, semblables à celles du Rosier sauvage, composées de six pétales d'un blanc pâle, portées sur un balice partagé en six petites seuilles rondes, obtuses, & qui ne tombent pas.

Le centre de ces seurs est occupé par envison deux rs étamines jaunâtres; le pistile se change en un fruit rique, tantôt à trois ou à deux angles, & à trois ou capsules, souvent à une seule; chaque capsule con-

tient une graine dont la figure ressemble à une aveline : elle est un peu moins grosse, couverte d'une coque minte, lisse, roussatre (excepté la base qui est blanchatre,) laquelle contient une amande d'un blanc pâle, sidée; huileuse, couverte d'une pellicule mince & grise, d'un goût douçâtre d'abord, mais ensuite amer., & excitant des nausées, enfin brûlant & très desséchant, ion

On cultive cette plante dans le Japon & dans la Chine : elle se plait dans des plaines & sur le revers des montagnes tempérées & exposées au soleil, & non dans des

terres sabloneuses ou trop grasses.

11.5 1.50 Le Thé est devenu d'un usage si fréquent dans l'Euvoici la maniere dont on cultive cet arbrisseau dans le Japon: on creuse des fosses rondes dans la terre à la haureur de sept à huit pouces, dans chacune desquelles on jette pêle mêle quarante ou cinquante follicules qui contiennent la graine de Thé; on recouvre ensuite ses fosses : ces petites têtes se développent bientôt, pullulent & forment six, dix ou douze petits arbrisseaux, quels quefois plus, quelquéfois moins. Les Laboureurs n'y font pas d'autres façons, si ce n'est qu'ils ôtent les herbes inutiles qui s'y mêlent.

Il est rare que l'on recueille des feuilles de Thé dans les trois premieres années; mais après ce tems, on en fait tous les ans une recolte abondante, observant néanmoins de ne les pas laisser trop grandir; car abandonnés à eux-mêmes, ils s'éleveroient de plus de huit à dix pieds de haut : on ne doit pas non plus les laisser vieillir, parceque leurs feuilles deviennent trop épaisses & trop dures.

Vers les mois d'Avril & de Mai, les meres de famille. les enfans & les servantes cueillent les nouvelles feuilles qui viennent de paroître, lor que le tems est sec, à toutes les heures du jour, & sur-tout lorsque la chaleur est la plus grande; & sur le soir elles les emportent chez elles dans des paniers: ensuite elles les mettent toutes sur une platine de fer poli, & chaude: elles les retournent continuellement avec la main jusqu'à ce qu'elles se fanent: élles les placent ensuite sur des nattes ou sur du papiet, et elles les éventent pour les refroidir : après ceta, elles les froissent dans des corbeilles plates, faites

H. N. Tome V.

de roleaux d'Indes, jusqu'à ce qu'elles se rident davant tage; elles les remettent de nouveau sur une platine de fer, nette & modérément chaude; elles les retournent continuellement comme auparavant, avec les mains, jusqu'à ce qu'elles soient médiocrement dures; elles les retirent & les refroidissent en faisant du vent; elles les retournent encore une troisieme & une quatrieme sois sur la platine de fer, en diminuant la chaleur par dégré, asin qu'elles deviennent plus seches & plus dures: ensin, elles les renferment, & les conservent dans des bouteilles de vèrre bien bouchées.

Après les avoir gardées pendant six jours environ dans ces bouteilles, elles les en retirent, & les trient, en séparant les plus petites parties & les plus tendres, de cel·les qui sont les plus grandes & les plus dures : elles les sechent une cinquierne fois sur la platine de ser, pour une plus grande sûreté, & alors elles peuvent se conserver un grand nombre d'années, si on les renferme exac-

tement.

On apporte plus de soin & plus d'attention pour le Thé de l'Empereur & des grands Seigneurs: on sait un choix serupuleux de ses seuilles dans la saison convenable: on cueille les premieres qui paroissent au sommet des plus petits rameaux; on les réserve pour ceux qui ont le moyen de les acheter à grand prix: les autres seuilles sont d'un prix médiocre; on les séche toutes à l'ombre, & on les garde sous le nom de Thé impérial. Parmi ces seuilles on retire encore celles qui sont plus petites; car le prix varie selon la grandeur de ces seuilles; plus elles sont grandes, plus elles sont cheres. On donce encore à ce Thé le nom Thé mandarin & de Thé bourque membre, selon son odeur, sa couleur & la grandeur des seuilles. On prétend que le Thé des Cournianes Orientales n'est composé que de la steur de l'arbuste à Thé.

On vend en Europe le Thé impérial plus cher, non seulement à cause du choix de ses seuilles, mais à cause de seur odeur subtile & agréable, qui est tant estimés des Indiens mêmes: la seulle en est grande, lâche, ou moins roulée, & sa couleur est d'un assez beau veul

Le Thé verd des boutiques est en feuilles longueises

sont nouvellement préparées, leur infusion est claire & verte, d'une saveur agréable, d'une odeur d'iris ou de violette; mais les Chinois prétendent que cette odeur ne lui est point naturelle; toujours est il vrai qu'en Europe on se plast à lui procurer, ou conserver, ou augmenter ce parsum, en mettant dans les caisses remplies de Thé des chapelets de racines d'iris de Florence; ce Thé est légerement astringent; le sucre que nous y mettons en corrige l'acreté; mais à la Chine, l'usage est de le boire pur.

Le Thé bohé, ou Thé-bout, est roux ou noirâtre; la feuille en est petite, arrondie ou très roulée; elle donne à l'eau une couleur jaunâtre; elle a peu d'âcreté; elle a le goût & l'odeur du Thé verd: celui ci se prend volon-

tiers à l'eau, & le Thé-bout au lait.

On distingue encore le Thé-péko, dont les pointes sont blanchâtres; ses seuilles sont longues & petites: on ne s'en ser guere qu'en médicament. Le Thé heysven est roussaire & comme bleuâtre. Le Thé saot-chaon sest d'un noir sauve: le Thé son-lot, ou plutôt song-lo a est d'un verd brun.

Au reste, toutes les sortes de Thé du commerce ne proviennent pas d'autant d'arbustes dissérens, puisqu'il n'y en a guere que quatre sortes, dont nous avons fait mention; mais la plus grande dissérence de ces seuilles consiste dans le tems qu'on les a recueillies, & dans la maniere dont on les a préparées, laquelle est particuliere à chaque Province; ensin le terroir, l'âge de l'arbuste, &c. présentent aussi des dissérences dans les diverses cspeces de Thé.

Il y a une Province en Chine & à Siam où l'on expose les seuilles de Thé nouvellement recueillies, à la vapeur de l'eau bouillante, asin de les amollir : on les étale en-suite sur des plaques de cuivre, sous lesquelles on entre-tient du seu : les seuilles, en se séchant, acquierent une

couleur brune, & se roulent d'elles mêmes.

La grande consommation utile & agréable que l'on sait en Europe, & dans toute l'Inde, du Thé, justifie, assez'les Chinois de la présérence qu'ils donnent à ces abustes. Les seuilles de Thé sont d'autant meilleures.

Ec ij

qu'elles forment une boisson plus douce. En France les Paysans, le commun du Peuple, & même beaucoup d'autres Parteiuliers, sont dans l'ulage de faire bouillir les feuilles de Thé; mais cette méthode est mauvaile. En Angleterre, en Hollande, dans tout le Pays-Bas, en Allemagne, & dans tout le Nord, on verse de l'eau bouillante sur se Thé, & à diverses reprises, jusqu'à ce qu'on en ait retiré toute la teinture, ensuré on les jette, & on en met aussi tôt de nouvelles: si la premiere teinture est trop chargée, on la coupe avec de l'eau chaude, pour en tempérer l'amertume, & la rendre plus agréable. On suit en cela la méthode des Chinois, qui ont, ainsi que les Hollandois, des théyeres & des fourneaux saits exprès: ces derniers, en buvant cette teinture, tiennent du sucre candi dans leur bouche.

Les Japonois pilent, ou plutôt font moudre leur Tchia ou Thé en une poudre fine, par le moyen d'une meule dophite; ils mettent, avec de petites cuillers, cette poudre verdâtre, & qui a une assez bonne odeur, dans leurs usses; ils versent dessus de l'eau bouillante avec un petit seau fait exprès: ils agitent ensuite cette poudre avec de petits pinceaux de roseaux Indiens, découpés avec art, jusqu'ace qu'il s'éleve de l'écume: ils prennent ainsi cette liqueur sans sucre. Leur Thé, qu'ils appellent Chaa, a les seuilles petites, d'un verd jaune, mais d'une odeur & d'une sa veur agréable: nous lui donnons le nom de steur de Thi.

A la Chine il y a certaines especes de Thé, dont les feuilles, dans toutes leur grandeur, & mélées sans choix, sont vendues aux Tartares, qui s'en accommodent très bien: quoique la décoction qu'on en tire soit âpre, elle facilite la digestion des viandes crues dont ils se nourrissent: s'ils en cessent l'usage, ils ont des indigestions continuelles.

Plusieurs Marchands Chinois vendent quelquesois pour du Thé, des seuilles de diverses autres plantes: ils joignent au mot Thé une épithete prise du pays où croit la plante. C'est ainsi que nous appellons Thé de Susse un mélange d'herbes vulnéraires, connues sous le nom de Faltranchs, &c.

Les Chinois disent que le mot Thé est un mauvais mot de la Province de Fokien, & qu'on devroir pronoptés

Tcha, qui est le terme de la Langue Mandarine; ils attibuent au Thé des vertus excellentes; il rétablit, disentils, la constitution du sang & diminue les vertiges; il convient dans la néphrétique & aux hydropiques, parcequ'il est diurétique: il guérit les rhumes cathareux; mais is empêche le sommeil, sur-tout dans ceux qui en boivent beaucoup lorsqu'ils n'y sont pas habitués: le Thé facilite la digestion. On prétend que les Chinois sont exempts de la goutte, de la sciatique & de la pierre, par le grand usage qu'ils sont du Thé: c'est encore le premier antidote dans le Japon contre la soiblesse de la vûe, & les maladies des yeux, qui sont très fréquentes dans ce pays.

Quoique cette plante ne soit pas dépourvue de toute vertu, comme le prétendent quelques personnes, il est constant qu'elle ne possede pas les propriétés sans nombre que les Chinois lui assignent. On sait, par expérience, que le Thé pris en substance ou en infusion, dans de l'eau ou dans du lait, est utile dans les slux de ventre & dyssenteriques & il excite la sueur; mais d'un autre côté, on a observé dans les Indes & en Hollande, que les grands buveurs de Thé à l'eau sont maigres, & ont quelques ois des mouvemens convussifs: ceux, au contraire, qui ne prennent du Thé au lait, que comme remede, en sont très soulagés dans les rhumes.

On doit encore observer que le Thé contient des parties volatiles qu'il est utile de conserver, soit en le desséchant lentement quand on l'a recueilli, soit en le faisant infuser dans des théyeres couvertes, avec de l'eau bouil-

lante, comme nous avons dit ci dessus.

THE DEUROPE. Voyez Veronique Masle.

THÉ DE FLANDRE: c'est une espece de Thé de la Chine, dont on a déja tiré une ségere teinture dans le Pays Bas, & même en Angleterre: on en vend beaucoup en France & en Allemagne, aux gens du peuple dans les campagnes où l'on fait un grand usage de Thé: ce Thé est à grand marché; ses seuilles sont grandes, & resemblent à celles du Thé insusé.

THÉ DE FRANCE ou DE PROVENCE. Les Hollandois donnent ce nom, tant à Batavia qu'à la Chine, à dans le reste de l'Inde Orientale, à la petite Sauge

Es iij

qu'ils sont ramasser sur nos côtes de Provence: on sait dans l'Inde un grand cas de ce Thé François; & les Hollandois le vantent extraordinairement aux Indiens:

voyez à l'article Sauge.

THÉ DU FORT S. PIERRE, Cuambu: c'est une espece de Cariophyllata qui pousse une tige haute de de trois ou quatre pieds, droite, grêle, quarrée & cannelée, rameuse, & d'un verd pourpre: ses feuilles sont oblongues, pointues, s'élaigissant vers le milieu, & ayant la figure d'un fer de pique, un peu velues, dentelées en leurs bords, disposées par cinq le long d'un nerf, de couleur verte obscure: ses fleurs naissent aux sommers des branches; elles sont en bouquets à fleurons jaunes: il leur succede de petites têtes rondes, garnies de deux crochets qui s'attachent aux habits des passans: elles contiennent des semences longuettes & dentées à leur sommet; ses racines sont menues, rameules & filamenteuses, d'une odeur de girosse quand on les concasse. Cette p'ante est détersive, incisive, atténuante, céphalique, vulnéraire, propre pour dissoudre le sang caillé, prise en décoction ou en poudre : on s'en sert à la Martinique, sur-tout au Fort S. Pierre, comme nous nous servons ici du Thé.

THÉ DE LA MARTINIQUE. On y donne ce nom à deux especes de plantes; dont l'une s'appelle Cuambu, & dont nous venons de parler dans l'article précédent; l'autre est appellée Capraria (Hort Amstel.) C'est un arbrisseau ligneux, haut d'environ deux pieds, poussant plusieurs rameaux à la hauteur de sept ou huit pieds, grêles, d'un verd cendré, chargés de beaucoup de seuilles dentelées en leurs bords, verdatres, succulentes, d'un goût foible de cresson. Ses sleurs naissent des sisselles des feuilles: elles sont d'une seule piece, découpées profondément en cinq parties; blanches; leur pistile devient un fruit divisé en deux loges qui renferment des semences menues comme de la poussiere & grisarres. Cet arbrisseau croît aux lieux pierreux, & près du rivage de la mer : les habitans de la Martinique se servent de sa feuille, comme nous nous servons du Thé ordinaire; mais elle ne donne pas à l'eau une teinture fi forte que celle du Cuambu.

THE ou AMBROSIE DU MEXIQUE, Borrys Ambrosioides Municana, plante étrangere, fort unite pour les femmes en couche, & pour les crachemens de sang. Nous en avons parle à la suite du mot Bothys, à l'article Bothys du Mexique.

THÉ ou HERBE DU PARAGUAY, ou MATTE, plante, qui, selon quelques-uns, pourroit être mise au nombre des Cassines ou Thés des Apalaches, parce-

qu'elle en a l'odeur & le goût.

Les Missionnaires, établis dans le Paraguay, en sont un commerce si considérable avec leurs voisins méridionaux, & sur-tout avec les Espagnols, qu'ils en tirent en échange de quoi sournir à toutes especes de besoin de leur pays: ils ont l'attention de ne le vendre qu'en poudre grossiere, asse déguiser la sorme des seuilles qui compose ce Thé, dont on fait tant d'usage dans le Péròu, en Espagne, &c.

THERMES ou THERMALES, nom donné à des

caux natutellement chaudes: voyer à l'article EAUX.

THÉRÉBENTINE DE CHIO & DE VENISE: voy: à l'article Méleze, & à la suite du mot Pistachier. A l'égard des autres sortes de Thérébentines ordinaires, voyez aux mots Pin & Sapin. Le Bijon & la Perine Vierge, ne sont que des Thérébentines très pures & très

fluides, qu'on retire du Pin.

On trouve quelquesois, dans les boutiques, une Thérébentine de Perse; mais toute celle que nous avons vue sous ce nom est fort inférieure à celle qui est en usage parmi les Orientaux, & qui n'est pas disférente de celle de Chypre ou de Chio: on la recueille dans les montagnes & dans les deserts, aux environs de Smachia dans la Médie, de Schirasa dans la Perse, dans les territoires de Luristan & de Larens, & sur-tout dans la montagne qui est auprès du village célebre de Majin, éloigné d'une journée de Sjiraso, où il naît des thérébintes ou des pistachiers sauvages en grande abondance.

Les habitans retirent beaucoup de cette liqueur résineuse qui découle, pendant la grande chaleur, de l'arbre auquel on a fait une incision, ou d'elle-même des sentes & des nœuds des souches qui se pourrissent. Ils sont un peu euire cette liqueur à un seu lent, & ils la

Ec iv

versent avant qu'elle commence à bouillir; étant réfroidie, elle a la couleur & la consistance de la poix blanche.

Cette Thérébentine ne sert aux Orientaux, dit Kæmpfer, que de masticatoire. Les semmes qui demeurent au
deçà du sleuve Indus, en ont toujours dans la bouche;
de sorte qu'elles ne peuvent gueres s'en passer, quand une
fois elles y sont accoutumées. Ou dit qu'en attirant la
lymphe elle ôte les sluxions, donne de la blancheur &
de la fermeté aux dents, excite l'appétit, & procure à
l'haleine une odeur agréable: on en trouve par tout dans
les boutiques, & chez les Parsumeurs, en Turquie, en
Perse & en Arabie, sous le nom Turc de Sakkis, &
sous le nom Persan de Konderuun.

Les Habitans du Mont Benna en Perse, retirent sa résine du Thérébinte en brûlant le bois même; de sont qu'elle acquiere par-là une couleur d'un rouge brun. Les Peintres du pays se servent de cette résine, qui est dure, friable & brillante. On en trouve dans les boutiques sous le nom de Sijah Benna, c'est-à-dire, noir du Mont Benna, ou Rengi Sulah, c'est à-dire, couleur de sulah.

Toutes les Thérébentines sont discussives, résolutives, détersives, & propres à réunir les levres des plaies récentes: elles sont intérieurement balsamiques & vulnéraires, & conviennent dans les exulcérations des visceres: elles excitent l'urine & lui donnent l'odeur de violette, quand même on ne toucheroit cette résine que du bout doigt. Elle est aussi d'un grand usage dans la gonorihée & les sleurs blanches.

THLASPI ou TARASPIC. Des diverses especes de Thlaspi connues, nous ne citerons que les trois suivan-

tes, qui sont les seules d'usage.

19. Le Thlaspi ou Tharaspic ordinaire, appellé, par quelques-uns, Moutarde ou Senevé sauvage, Thlaspi vulgatius. Cette plante croît aux lieux incultes, pier-reux & sablonneux, mais exposés au soleil, quelque-fois entre les bleds, sur les toits & contre les murailles. Sa racine est assez grosse & sibreuse, ligneuse, blanche & un peu âcre: elle pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, velues, roides, rameuses, garnies de seuilles sans queue, pyramidales, crenclées

Leurs bords, d'un verd blanchâtre, & d'une saveur âcre & piquante. Ses sleurs, qui paroissent en Mai, sont petites, blanches, nombreuses, composées chacune de quatre pétales en croix, avec six étamines à sommets pointus. A ces sleurs succedent des fruits arrondis, applatis en bourse, ailés & échancrés par le haut, divisés en deux loges, qui contiennent des graines applaties, d'un rouge noirâtre, d'un goût âcre & brûlant, comme la moutarde & le cresson Alenois: elles mûrissent en Juin. On nous en apporte du Languedoc & de la Provence, parcequ'elle est plus forte & mieux nourrie qu'en nos pays tempérées.

Thlaspi arvense siliquis latis. Cette plante, qui dure depuis le commencement du printems jusqu'à la fin de l'automne, croît assez par tout. Sa racine est petite & oblique,
d'un goût légumineux, un peu amer. Ses tiges sont hautes
d'un pied, anguleuses, canelées & ailées; ses seuilles sont
longues, larges, lisses, dentelées, d'un verd noirâtre,
d'un goût âcre, & d'une odeur qui tire sur celle de
l'ail. Ses sleurs naissent à la fin d'Avril, comme en épi,
aux sommités des tiges, petites, blanches, ressemblantes à celles de la boursette, & composées chacune de
quatre seuilles disposées en croix: elles sont suivies par
des siliques larges, un peu renssées dans le milieu, d'ailleurs semblables aux précédentes, ainsi que les semences
qui sont d'un rouge brun.

redolens. Ulysse Aldrovande est le premier qui ait parsé de cette plante: il l'a nommée Scorodothlaspi, c'est-àdire, Thlaspi sentant l'ail. On la cultive dans les jardins curieux: elle produit des sleurs & des siliques dans le mois de Juillet. Sa racine est simple, peu sibreuse: elle pousse beaucoup de seuilles, qui ressemblent à celles de la paquerette, & dont quelques unes sont légerement laciniées; d'autres entourées de petites dents: d'autres ne sont ni dentées, ni découpées, portées ordinairement sur de longues queues, nerveuses & vertes. Du milieu de ces seuilles s'élevent de petites tiges, revêtues de seuilles qui les embrassent alternativement. Ces tiges portent en leurs sommités des sleurs en croix, comme

les précédentes; les fruits sont des especes de bourses ovales, qui contiennent des graines arrondies & applaties. Toute la plante à une odeur d'ail très sensible, même sans qu'on y touche, & un goût de légume agréa-

ble, qui laisse un peu d'âcreté dans la bouche.

La semence de ces trois especes de Thlaspi, sert également en Médecine: elle a une saveur âcre, piquante, qui laisse, dans la bouche un goût d'ail ou d'oignon: on la regarde comme incisive, détersive & apéritive, propre à procurer les menstrues, à dissoudre le sang caillé, à faire mûrir & déterger les abcès internes. On en prend un demi-gros dans un véhicule convenable. Les semmes grosses ne doivent pas en user, dans la crainte d'avorter: on peut se servir de cette semence en guise de masticatoire, pour décharger le cerveau d'une pituite surabondante: elle mondisse & déterge les usceres externes: c'est un des ingrédiens de la grande thériaque.

THON, Thunnus, poisson de mer, massif & ventru couvert de grandes écailles & d'une peau déliée: il a le museau pointu & épais, les dents aigues & petites, les ouies doubles, deux nageoires auprès des ouies, & le dos noirâtre: sa queue est large & formée, dit Lémery, en croissant; c'est en elle que consiste sa force & sa dé-

fense.

Ce poisson est fort craintif, & il sassit de faire beaucoup de bruit, ou qu'il tonne, pour le faire sauver & jetter dans les sosses où les silets sont tendus : il habite les lieux limoneux de la mer, il mange de l'algue & de plusieurs autres plantes maritimes ; il va toujours en troupe. On connoît qu'il approche, par le bruit qu'il fait en agitant violemment l'eau de la mer par où il passe.

Le Thon se trouve en abondance dans la Méditerranée, & principalement sur les côtes de la Provence; on y en prend qui pesent jusqu'à cent vingt livres. On a préparé pour cela une pêcherie qu'on appelle Madrague; on l'y prend avec une espece de retz ou de gros siset, qu'on appelle Thonnaire. Il n'ose sortir de ce filet, & principalement lorsqu'on a trouvé le moyen de le faire coucher sur le dos: il meurr en peu de tems quand il est pris.

Sa chair ressemble assez à celle du veau; l'endroit le

plus délicar est la poirrire. Quand il est nouvellement pêché, & qu'on le coupe aussi-tôt, sa chair est rouge; elle est serme, très bonne à manger & nourrissante. On la mange rotie; on la sale aussi pour la conserver, ou on la marine, étant cuite avec l'huile de Provence & le sel. On transporte par-tout, de ce poisson mariné, sous le nom de Thonnine.

THORA, Ranunculus cyclaminis folio, Asphodeli radice, est une espece d'Aconit mortel ou de Renoncule, qui pousse de sa racine deux ou trois seuilles presque rondes, semblables à celles du Cyclamen ou Pain de Pourceau, mais une sois aussi grandes, dentelées en leurs bords; il s'éleve d'entre elles une tige garnie, en sont milieu, d'une ou de deux seuilles, pareilles à celles d'en bas, mais sans queue. Les sleurs naissent à l'extrémité de la tige, composées chacune de quatre seuilles jaunes, disposées en rose. Le fruit est arrondi & sormé de plusieurs semences plates, ramassées en maniere de tête. Sa racine est à perit navet comme l'Asphodele.

Cette plante contient de l'huile, & un sel âcre & corrosses. On se sert de son suc pour empoisonner les fleches & autres armes dont on tue les Loups, les Renards, & les autres bêtes nuisibles Elle croît sur les Alpes; prise

intérieurement, c'est un dangereux poison.

Il y a une plante, nommée Anthors, que l'on regarde comme l'antidote spécifique du poison de cette plante; ce qui lui a fait donner le nom d'Anthors ou Antithors. Voyez ANTHORE.

On peut observer que l'une & l'autre croissent sur les

Alpes. Voyez Aconit & Anthone.

THOUAROU, est l'Hirondelle de Mer, qui se trou-

ve à la Jamaique. Voyez HIRONDELLE DE MEF.

THRAN. Dans tout le commerce du Nord, on donne ce nom à l'huile de poisson, faite par une sorte de distillation. Celle que l'on tire de la graisse de Baleine non bouillie, s'appelle Thran clair; & l'autre, qui vient de la graisse bouillie, est nommée Thran brun.

Le meillent Thran est celui qui est pur, & qui dégoutte des soies des Cabéliaux, des Chiens Marins & d'autres Poissons. C'est pour cet esset que les Islandois ont grand soin d'amasser tous ces soies dans des tonneaux, où ils les laissent sondre pendant environ six semaines. Ils ôtent au bout de ce tems, tout le Thran qui en a exsudé ou distillé de lui-même, & le mêlent, sans le faire bouillir, avec le Thran clair de Baleine, pour le rendre meilleur. Ils sont ensuite bouillir le reste, qu'ils ajoutent au Thran brun, & trassquent l'un & l'autre avec les Marchands Danois.

Les Norvégiens font aussi beaucoup de Thran avec des foics de Dorchs & de Cabéliaux, lorsqu'ils fendent ces poissons pour en faire du Stocfisch. Ils exposent ces soies au grand air, & en laissent dégoutter la graisse.

Les François les imitent à cet égard sur les Bancs de Terre-Neuve, où ils tirent aussi du Thran des soies de leurs Morues: voyez Anderson, Histoire Naturelle

d'Islande, pag. 206.

THURON ou THURUS, animal quadrupede, qui est le Thur des Polonnois, l'Urus de plusieurs Naturalistes, & l'Aurochs de M. Brisson: voyez Aurochs.

THUYA: voyez Arbre DE VIE.

THYM ou THIM, Thymus, plante dont on distingue plusieurs especes qu'on pourroit, dans le besoin, substituer les unes aux autres: mais nous nous bornerons à décrire les trois suivantes, qui sont principalement d'usage, soit en Médecine, soit dans les Alimens.

1°. Le THYM DE CRETE ou DE CANDIE, Thymum Creticum verum; c'est le Thym de Dioscoride ou des Anciens. Cette plante, dont l'odeur est fort agréable, naît très communément en Candie, dans l'Isle de Corfou, dans toute la Grece, en Sicile, le long de Côtes

maritimes tournées au Midi, même en Espagne.

On la cultive dans les jardins des Curieux; mais elle est rare en ce pays-ci, où elle est fort dissicile à élever. Sa racine est dure, un peu ligneuse & sibreuse; elle pousse un sous-arbrisseau, qui croît souvent jusqu'à la hauteur d'un pied, divisé en plusieurs rameaux grêles, ligneux, blancs, garnis de seuilles opposées, menues, étroites, blanchâtres & d'un goût âcre. Ses sleurs naissent en maniere de tête aux sommets des rameaux, petites, leur couleur purpurine varie, suivant le terrein; elles sont formées en gueule: chacune d'elles est un tuyan découpé par le haut en deux levres; il lui succède qua-

tre semences arrondies, renfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur.

2°. Le Thym commun a larges feuilles, Thymum vulgare. Cette plante croît naturellement dans les pays chauds: on la cultive dans les jardins, où elle fleurit, comme les autres especes de Thym, en Mai & tout l'été. Sa racine est vivace; sa tige est basse, rameuse; ses seuilles sont petites & étroites, d'un verd obscur, rarement blanchâtres; ses fleurs, ses semences, &c. ressem-

blent assez à celles de l'espece précédente.

3°, Le petit Thym des Jardins, ou le Thym a feuilles étroites, Thymum minus nostras; il croît abondamment en Italie, en Provence, en Languedoc & en Espagne. On le cultive par-tout dans les jardins, qu'il parsume par son odeur forte, aromatique & des plus agréables. Cette plante résiste aisément aux rigueurs de l'hiver en certains pays: sa racine est petite, ligneuse, entourée de sibres, & vivace; elle pousse, en maniere de sous arbrisseau, beaucoup de petits rameaux ronds, ligneux, un peu velus; garnis, comme par étages, de petites seuilles, plus étroites que celles du Serpolet, d'un blanc cendré & d'un goûr âcre: ses fleurs naissent aux sommités des rameaux en forme d'épi; elles sont petites & semblables, ainsi que ses graines, à celles des especes précédentes.

THYM SAUVAGE ORDINAIRE. Voyez à l'article

SERPOLET.

Les especes de Thyms que nous venons de décrire, ont une odeur suave & un goût pénétrant, chaud & aromatique : elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

L'usage du Thym est intérieur & extérieur. Dans le premier cas, il fortisse le cerveau, rarésse les humeurs visqueuses, facilite la digestion, remédie à l'asthme; on s'en sert aussi en cuisine pour rélever la saveur des viandes. Cette plante appaile le paroxisme épileptique; elle est salutaire aux vieillards, aux phlegmatiques, & aux femmes, pour provoquer les regles & les vuidanges. Extérieurement, le Thym est résolutif, soulage la goutte sciatique; on en fait des décoctions aromatiques & céphaliques, dont on se sert en somentation pour bassiner.

les parties nerveules & musculeules trop affoiblies ou trop gonssées. Son huile essentielle est carminative, stomachique & diurétique, propre pour le mal de dents qui vient de carie; il sustit d'en imbiber un peu de coton, qu'on introduit dans le trou de la dent malade Cette même huile, qui est anti-apoplectique, excite l'appétit, résiste au venin, sait suer & facilite l'accouchement.

THYMBRE, espece de Sarriette de Crete. Voyez au

mot SARRIETTE.

THYMELÉE, ou GAROU ou TRENTANEL, Thymelea; son fruit est, dans la maturité, une sorte de
baie rougeâtre, qu'on appelle Coccus ou Grain de
Gnide.

Les Teinsuriers de Provence donnent le nom de Malherbe à l'espece de Thymelée dont le bois de la racine

colore en jaune. Poyez au mot Bois GENTI.

THYMIAMA ou TIGNAMÉ: voyez Narcaphte THYMO ou THYM, poisson de riviere à nageoires moltes, qu'on trouve abondamment dans le Tescin, seuve de l'Italie. On lui a donné le nom Thym, parceque, dit Rondelet, il en a l'odeur quand il est fraîchement pris: il a un pied & demi de longueur, sa tête est petite, son ventre avancé, son corps est bleu; il a deux nageoires aux ouies, & deux autres au bas du ventre proche de l'anus: la première nageoire du dos est grande & rouge, tiquetée de noir: sa queue est large & sourchue.

TIBURIN ou TIBURON, poisson cétacée, oblong & à nageoires cartilagineuses; très cruel, fort vorace, sin, rusé, & avide de chair humaine: il a des dents qui coupent comme un rasoir. Il est très dangereux de se baigner dans les endroits ou cet animal se trouve. Il a trois pointes sur le dos, en forme de pertuisanes. On dit que l'envie d'attraper quelque corps d'homme, leur fait quelquesois suivre un vaisseau plus de cinq cens lieues; & que dès qu'il meurt un Matelot ou un Esclave, & qu'on se jette à sa mer, on voit aussi tôt & avec horreur, quatre ou cinq de ces affreux animaux qui se lancent vers le fond pour saisir le corps, ou qui le prenant dans sa chûte, se déchirent & le dévorent en un instant. Si quelque autre arrive trop tard, & qu'il prétende avoir part à la proie, ils s'attaquent entre eux avec

me fureur incroyable : on leur voit lever la tête & la moitié du corps hors de l'eau, & se porter des coups si

terribles, qu'ils font mugir la mer-

Des Voyageurs rapportent que ce poisson est si goulu, qu'il avale un homme tout entier, & qu'on en prit un, di ventre duquel on tira un Negre qu'il venoit d'avaler, & qui vécut encore vingt quatre heures. Il n'est pas rare de leur trouver des instrumens de fer dans les entrailles.

On trouve beaucoup de Tiburons dans la Mer des Indes; ils ont plus de vingt pieds de long & dix de large, On dit que le mâle a le membre génital double & long: la femelle a la marrice divisée en deux; elle est vivipare, & allaire son perit comme la femelle de la Baleine. Ce poillon a un double & triple rang de dents bien serrées. On le prend avec un hameçon de fer garni de Thon. Il page d'une vitesse extrême, & devance les vaisseaux quelque vent favorable qu'ils aient. Quinze hommes uffilent à peine pour le prondre, & il y a du danger quand il a avalé l'hameçon, qu'en s'approchant du vaisseau il n'y donne de furieux coups. Sa peau est très dure, & comme impénérrable aux traits. On trouve dans la tête de cet animal trois ou quatre os pierreux, insipides, dont on fait aisément une poudre en les rapant, & qu'on recommande pour la difficulté d'uriner.

Le Tiburan est une variété, ou au plus une espece de grand chien de mer, dont nous avons parlé à l'article Requin. Voyez ce mot. Les Matelots font aussi le même usage de sa chair, qui est capable de donner le cours

de ventre à des gens délicats.

Cet animal n'a qu'un intestin assez grand; c'est d'où lui vient la grande voracité: il a le cœur petir, mais li vivace, que quand il est siré de son corps & conpé en plusieurs morceaux, il palpite encore.

TIENT-FERME. Goëdard donne ce nom à une elpece de Chanille qui se nourrit des seuilles tendres d'Ancolie: il est difficile de la détacher de dessus ces seuilles; elle ronge aussi celles des Rosiers & des Groseillers.

Ces Chenilles sont très communes, & ont une ressemblance singuliere avec les feuilles d'Ancolie. Ce qu'il y a de singulier, c'est qu'elles ne craignent ni la pluie. ni le vent, ni le froid : elles se métamorphosent en une espece de mouche noire.

TIERCELET, autrement dit MOUCHET ou EMOU-

CHET, est le mâle de l'Epervier: voyez ce mot.

On donne aussi le nom de Tiercelet à l'Autour: il est même d'usage en Fauconnerie de donner ce nom au mâle de tous les oiseaux de proie, parcequ'ils sont ordinaire-

ment d'un tiers plus petits que les femelles.

TIGE. Les Boranistes donnent ce nom à cette partie des plantes qui naît des racines & qui soutient les seuilles, les fleurs & les fruits. La tige dans les arbres s'appelle TRONC, caudex, truncus; dans les herbes ellese nomme caulis, & scapus lorsqu'elle est droite comme une colonne. Des Auteurs modernes ont nommé viticulus la tige qui est grêle, rampante & couchée, comme dans la nummulaire: on nomme culmus ou chaume celle des différentes sortes de blés & des plantes semblables: elle est parsemée de nœuds & rarement nue, toujours fistuleuse, & portant des épis.

· La Tige ailée est celle qui, dans sa longueur, est perètue de quelques feuilles déliées que l'on nomme ailes.

Les tiges sont ou simples ou composées; simples quand elles se continuent sans interruption, depuis le bas jusqu'en haut; composées quand elles se perdent en se ramissiant. Il y a des plantes, telles que les trusses & la champignons qui semblent n'avoir ni tiges, ni seuilles, ni fleurs, ni fruits, & qui cependant se reproduisent de leur propre masse charnue, comme certains naveis: voyez Truffe & Champignon.

On trouve dans les carrières de Tuf des tiges ou tuyaux pétrifiés, du chaume, des gramen & d'autres plantes.

TIGRE, Tigris, animal quadrupede du genre du Chat qui a cinq doigts à chaque pied, six dents incissves à chaque machoire, les doigts onguiculés & séparés, les ongles crochus, & qui peuvent être retirés & caches entierement: sa queue est longue.

Le véritable Tigre qui ne se trouve que dans l'Asse, & dans les parties les plus méridionales de l'Afrique, n'est pas moucheté; mais il a, dit M. de Buffon, de longues & larges bandes en forme de cercle. Ces bandes prennent

lur le dos, se rejoignent par dessous le ventre, & continuant le long de la queue, y font comme des anneaux blanes & noirs placés alternativement. On en voit un jeune empaillé dans le Cabinet du Jardin du Roi.

Le plus grand de tous les Tigres est celui qu'on nomme Tigre Royal; il est extrêmement rare: il est grand

comme un cheval.

Le Tigre fait mouvoir la peau de sa face, grince des dents, frémit, rugit comme fait le Lion, mais son rug

gissement est différent.

Dans la classe des animaux carnaciers, poursuit M. de Busson, le Lion est le premier, le Tigre est le second; mais le Tigre est plus à craindre que le Lion. Celui-ci oublie souvent qu'il est le Roi, c'est-à-dire, le plus forç de tous les animaux; marchant d'un pas tranquille, il n'attaque jamais l'homme, à moins qu'il ne soit provoqué; il ne précipite point ses pas; il ne courre, il ne chasse que quand la faim le presse. Le Tigre au contraire, quoique rassassé de chair, semble toujours altéré de sang; sa fureur n'a d'autres intervalles que ceux du tems qu'il faut pour dresser des embuches. Il désole le pays qu'il habite, il ne craint ni l'aspect ni les armes de l'homme; il égorge, il dévaste les troupeaux d'animaux domestiques, met à mort toutes les bêtes sauvages, attaque les petits Eléphans, les jeunes Rhinocetos, & quelquesois même ose braver le Lion.

La forme du corps, continue notre illustre Auteur; est ordinairement d'accord avec le naturel. Le Lion a l'air noble, la hauteur de ses jambes est proportionnée à la longueur de son corps: l'épaisse & grande crinière qui couvre ses épaules & ombrage sa face, son regard assuré, sa démarche grave, tout semble annoncer sa

fiere & majestueuse intrépidité.

Le Tigre trop long de corps, trop bas sur ses jambes, la tête nue, les yeux hagards, la langue couleur de sang, toujours hors de la gueule, n'a que les caracteres de la basse méchanceré & de l'insatiable cruauté. Il n'a pour tout instinct qu'une rage constante, une sureur aveugle, qui ne connoit, qui ne distingue rien, & qui lui sait dévorer ses propres enfans, & déchirer seur mere lorsqu'elle veut les désendre. Que ne l'eût-il à l'excès

H. N. Tome V.

Ette soif de son sang! ne pur-il l'éteindre qu'en détrui-

qu'il produit!

Heurensement pour le reste de la Nature, l'espece pest pas nombreuse, & paroît confinée aux climats les plus shauds de l'Inde Orientale. Ce furent des Ambassadeurs Indiens qui présenterent à Auguste dans le tems qu'il étoit à Samos, le premier Tigre qui ait été vu des Romains, & ce sut aussi des Indes qu'Héliogabale sir venir ceux qu'il voulut atteler à son char, à l'imitation

du Dieu Bachus.

L'espece du Tigre se trouve principalement au Malabar, à Siam, à Bengale, dans les mêmes connect qu'habite s'Eléphant & le Khinocenos. On prétend me me que souvent le Tigre accompagne ce dernier, & qu'il se suit pour manger sa siente, qui lui sert de purgaion ou de rastraichissement. Il fréquente avec lui des bords des sieuves & des lacs; car comme le sang ne sait que l'astrérer, il a souvent besoin d'eau pour rempérer l'ardeur qui se consume, & d'aisseurs il arrend, près des éaux, les animaux qui y arrivent, & que la chaleur du chimat contraint d'y venir physicurs sois par jour.

C'est-la qu'il choisit sa proie, ou plutôt qu'il multiplie ses massacrés; car souvent il abandonne ce qu'il vient de sucre à mort, pour en égorger d'autres: il semble qu'il cherche à gostier de seur sang; il le savoure; il s'en envre; se forsqu'il send & déchire le corps des animaux qu'il a arraqués, c'est pour y plonger la tête, & pour sucra longs traits le sang dont il vient d'ouvrir la source, qui tarit presque toujours avant qué sa sois s'éteigne.

Cependant quand il a mis à mort quelque gros autinal, comme un cheval & un buffle, il ne les évents pas sur la place, s'il craint d'y être inquiété. Pour les dépecer à son aise, il les emporte dans les bois, en le trasnant avec tant de légereté, que la vitesse de la courle paroit à peine rallentie par la masse énorme qu'il entraine. Ceci suffit seul pour nous faire juger de sa force.

Lorsqu'on voit son squésette, on remarque, sur les os de ses jambes, des rugoskés qui marquent des aux ches de impsetes encore plus sorres que cestes du lion ses os sont aussi plus sos se prus courts. Cet animal sai

des bonds prodigient; cat en lui supparant, proportion gardée, autant de force & de souplesse qu'an char, qui lui ressemble heaucoup par la conformation, & qui, dans l'instant d'un clin d'œil, fait un saut de plusieurs pieds d'étendue: on sentire que le Tigre, dont se corps est dix sois plus long, peut, dans un instant presque aussi court, saire un bond de plusieurs toiles.

C'est la vitesse des sauts de cet animal qui le rend fi terrible, parcequ'il n'est pas possible d'en éviter l'esset.

Le Tigre est peut-être le seul de tous les animaux dont on ne puisse sièchir le naturel: ni la force, ni la contrainte, ni la violence ne pouvent le domptor. Il s'irtite des bons comme des manvais traisements; la doucé habitude, qui pout tour, ne peut rien sur cette nature de ser. Le teme, loin de l'amollir, en tempérant les humeurs séroces, ne sait qu'aigrir le siel de la rage. Il déchite la main qui le namerit, comme celle qui le frappe. Il rugit à la vûte de tout être vivant. Chaque objet lui paroit une nouvelle proie, qu'il dévore d'avance de ses regards avides; qu'il menace par des sémissement affreux, mêlés d'un grincoment de dents, & vers lequel il s'élance souvent, malgré les chaînes & les grâtes qui brisent sa surceix sans pouvoir la calmer.

Ce que le Pere Tachard nous rapporte, comme etmoin oculaire d'un combat de Tigre contre des Eléphans, acheve de nous donner une idée de la force de ce cruel animal. On fit entrer au milieu d'une enceinte de cent pieds en quarré, formée par une haute pallissade de bambous, trois Eléphans destinés pour combattre le Tigre: ils avoient un grand plastron en forme de masque, qui leur convroit la rête & une partie de la rrompe. On ne lacha pas d'abord le Tigre qui devoir combattre; mais on le tint atraché par deux cordes: de sorte que n'ayant pas la liberté de s'élancet, le premier Eléphant qui l'approcha lui donna doux on trois coups de sa trompe sur le dos. Ce choc fut si rude que le Tigre en sur renverse, & demeura quelque tems étendu fur la place sans mouvement, comme sid eut été moit; cependant des qu'on l'eur délié, appaique cette promière attaque cut bien abattu de sa fușie, il sie un cri horrible, & -voulus le jouver sur danzompe de l'Eléphant qui s'avanment, la mit à couvert par ses désenses, qu'il présents en même tems, & dont il atteignit le Tigre n' à propos, qu'il lui sit faire un grand saut en l'air. Cet animal en sut sécourdi, qu'il n'osa plus approcher : il sit plusieurs tours le long de la palissade, s'élançant quelquesois vers les personnes qui paroissoient aux galeries. On poussa ensuite trois Eléphans contre lui, qui lui donnerent de si rudes coups, qu'il sit encore une sois le mort, & ne pensa plus qu'à éviter leur rencontre : ils l'eussent tué sans doute, si on n'eut pas sait sinir le combat.

On sent par ce simple récit, quel doit être la force & la fureur de cet animal; puisque selui-ci, quoique jeune encore & n'ayant pas pris tout son accroissement, quoique réduit en captivité, quoique retenu par des liens, quoique seul contre trois, étoit encore assez re sourable aux colosses qu'il combattoit, pour qu'on sut obligé de les oouvrir d'un plastron par toutes les parties de leurs corps, que la nature n'a pas cuirassées, comme les

autres, d'une enveloppe impénétrable.

L'espece du Tigre a toujours été plus rare & moins répandue que celle du Lion: cependant la Tigressé produit, comme la Lionne, quatre ou cinq petits. Elle est surieuse en tout tems; mais sa rage deviens extrême lorsqu'on les lai ravit: elle brave tous les périls: elle suit les ravisseurs, qui, se trouvant pressés, sont obligss de relâcher un de ses petits: elle s'atrête, le saist, l'emporte pour le mettre à l'abri, revient que que intans après, & les poursuit jusqu'aux portes des Villes, ou jusqu'à leurs Vaisseaux; & sorsqu'elle a perdu tout espoir de recouvrer sa perte, des cris forcenés & lugubres, des burlemens affreux expriment sa douleur cruelle, & sont encore frémir ceux qui les entendent de loin.

La peau des Tigres est assez estimée, sur-rout à la Chine, où on leur conserve la tête & la quene. Les Mandarins militaires en couvrent leurs chaises dans les marches publiques. A la Cour, les Princes en font aussi

des couvertures de coussins pour l'hiver.

En Europe ces peaux, quoique rarés, ne sont pas d'un grand prix: on fait beaucoup plus de cas de celles du Lés pard de Guinée & du Sénégal, que nos Fourseurs appel.

Lent Tigre: au reste c'est la seule petite utilité qu'on puisse tirer de cet animal très nuisible; cependant les Indiens mangent de sa chair, & ne la trouvent pas manyaise.

Si le poil de sa moustache, pris en pillule, est un poison pour les hommes & pour les animaux, c'est que ce poil étant dur & roide, une telle pillule fait dans l'estomac le même esser qu'un paquet de petites aiguilles. Aussi le Roi de Congo punit il séverement ceux qui lui apportent une peau de Tigre sans la moustache.

Les Rois & les grands Seigneurs des Indes se font une

gloire d'aller à la chasse des Tigres.

De quelque férocité que soient les Tigres, on observe qu'ils marquent beaucoup de frayeur, lorsqu'ils se trouvent énvironnés de Chasseurs qui leur présentent l'épieu.

Le Tigre se voyant entourré s'accroupit sur la queue, & soutient long tems les coups de slêches qui s'émous-sent. Ensin, lorsque sa rage s'allume, il s'élance avec tant de rapidité, en sixant les yeux sur les Chasseurs, qu'il paroît ne faire qu'un saut; mais ceux du même rang riennent la pointe de leurs épieux tournée vers lui, & le percent au moment qu'il est prêt à saisir leurs Compagnons.

Les Chasseurs impériaux sont si adroits & si prompts, qu'il arrive peu d'accidents. Si on manque ces cruels animaux, dans un instant ils étranglent, déchirent & en-

levent le Chasseur."

Il est parlé, dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, d'un Tigre du Bresil, que les Portugais nomment Tigre Royal. On y trouve encore, T. III, Part. III, p. 3, la description d'une autre espece de Tigre du Bresil, nommé laguara: ces Tigres pourroient fort bien n'être que l'Once. Cependant M. de la Condamine dit aussi que les Tigres qu'il a vus en Amérique, & qui sont communs dans tous les pays chauds & couverts de bois, ne lui ont paru dissérer, ni en beauté ni en grandeur, de ceux d'Afrique.

Les Indiens sont fort adroits à combattre les Tigres avec l'esponton & la demi-pique, qui sont leurs armes

ordinaires de voyage.

Le même Académicien, Voyageur, dit qu'il y a un Tigre dans la riviere des Amazones, qui est le plus dan-Ef ij gereux ennemi des Croeodiles, & peut-être l'unique qui osse entrer en lice avec eux. Les Indiens lui ont raconté que le Croeodile met la tête hors de l'eau pour saisir le Tigre quand il vient boire au bord de la riviere, alors le Tigre ensonce ses griffes dans les yeux du Crocodile; mais celui-ci en se plongeant dans l'eau, y entraîne le Tigre, qui se noie plutôt qué de lacher prise.

TIGRE, poisson des Indes Orientales, ainsi nommé

à cause des lignes égales qu'il a sur tout le corps.

On en distingue même deux especes, dont la dissérence consiste dans la couleur & les nageoires du ventre. Le prémier est d'un gris cendré, & a les lignes tirant sur le noir: le second est bleu, & ses lignes tirent aussi sur le noir. Ils ont l'un & l'autre la queux verte, ainsi que les nageoires, qui sont encore sursemées de taches jaunes, qui sont un très bel esset. C'est une espece de Merla ou de Moraë: la chair même en approche en quelque sarte pour le goût. Ruisch, Collest. Pisc. Amb. p. 23, 2. 8 & 6.

TIGRE MARIN, OU LOUP MARIN, OU VEAU

MARIN. Voyer PHOCAS.

TIGRE. M. d'Argenville donne ce nom à un coquillage univalve de la samille des Corness on Volutes. Voyez ces mots.

TIGRE-PUCE, Tigrus-Pulen. On a donné ce nom à un petit insecte gros comme une Punaise, rond & gris, lequel ronge les seuilles des Poiriers & des autres arbres-

Nouvelle Espagne, qui, excepté les couleurs de sa robe, a beaucoup de rapport avec le Salvo-Garda (Sauve Gar-

de) des Indes Otientaux. Voyez Sauve-GARDE.

TILLEUL, Tilia. Il y en a de plusieurs especes. Celui qu'on connoît sous le nom de Tilleul de Hollande est un des arbres les plus estimés. Depuis qu'on est dégoûté des Maraniars-d'Inde, non-seulement il fait l'ornement des promenades, des jardins, des bosquers, par son port gracieux, par la docilité avec laquelle il se prête à touses serres de sormes, par son odeur douce lossiqu'il est en seur, & par son bel ombrage; mais encore il ny a aucune de ses parties qui n'ait son utilité, soit pour la Médecine, shit pour les Arts. Le Tilleul devient un grand & bel arbre. Ses seuilles sont à peu-près rondes, dentelées par les bords, & tera minées en pointe : elles sont soutenues par de longuels quenes, & posées alternativement sur les branches : quelques elles sont chargées d'une galle qui diminuent beaucoup de leur agrément. Voyez Galle. Des aisselles des seuilles il sort des languettes ou petites sent attaché un gues, blanchâtres, à chacune desquelles est attaché un long pedicule qui se divisée en quatre ou cinq branches t ces branches soutiennent chacune une seur à cinq petales, disposée en rose, garnie d'un nombre prodigioux d'étamines. Aux seurs succède une coque grosse comme un pois, anguleuse, divisée intérieurement en cinq loges qui contiennent les semences.

Il croît naturellement dans les bois une espece de Tilleul à petites seuilles, que les Paysans nomment Tillau. Le Tilleul de Hollande a de grandes de belles soulles. It y a une espece de Tilleul singulier par ses seuilles panachées Il y en a d'autres qui différent encore par quelque variété: cet arbre croît naturellement à la Leuisiane &

en Canada.

Les Tilleuls se plaisent principalement dans les terres qui ont beaucoup de fond, plus légeres que fortes, et qui sont un peu humides. Comme ces afbres sont trop longs à venir de graine, on les multiplis en coupant tout près de terre un gros Tilleul, la souche pousse quantité de jets vigoureux, qu'on recouvre de terre; ils prennent

racine, & donnent d'excellent plant.

Le bois de Tilleul est blane & lèger; il n'a pas beaucoup de dureré, mais il est liant, & n'est pas trop sujet
à être piqué de vers. Les Menuissers en sont quantité d'ouvrages légers! les Tourneurs le recherchent, & les Sculpreurs le préserent à tout autre, quand le Noyer leur
manque. On dit que l'écorce moyenne de Tilleul servoit
de papier aux Anciens pour écrire quand elle étoit séconte, & que c'est certe secondé écorde que les Greet appeipelloient proprement Philyra. On détache l'écorée des
Tilleuls par lames minces, & les suissant souis & trempts
dans l'eau, on en sait des cordes à puits.

Les sleurs de Tilleut sont estimées céphaliques, prises, en infusion, comme du Thé, avec du sucré, ouves données infusion.

serve, propres contre les affections du cerveau, contre l'épylephsie, les vertiges & les étourdissemens. Les seulles & l'écorce de cet arbre passent pour être détersives & apéritives. L'eau tirée du Tilleul par incision est comptée parmi les remedes anti-épyleptiques : la décoction des jeunes branches est très recommandée contre l'hydropisse : les semences mises en poudre sont estimées propres à arrêter le saignement de nez, si on en sait usage en guise de Tabac.

TIMBO, espece de Liane sameuse au Bresse: elle est quelquesois de la grosseur de la cuisse; elle grimpe en s'entortillant jusqu'au sommet det plus grands arbres On prétend que son écorce jettée dans l'eau, y fait mourir

tout le poisson.

TINTENAQUE. On donne ce nom à la Foutenaque,

Voyez ce mot à l'article Zinc.

TIPULE, Tipula, genre de Mouches à deux ailes, dont il y a une très grande diversité d'especes, & dont le plus grand nombre au premier coup d'œil ressemblent tellement aux Cousins, qu'on les croiroit du même gente; mais il s'en saut beaucoup que ces insectes nous soient aussi incommodes. La nature n'a point accordé à ces insectes des trompes, comme aux Cousins; elle ne leur a donné qu'une bouche qui n'a pas de dents.

Aux environs de Paris, le nombre des especes des Tipules surpasse de beaucoup celui des especes des Cousins.

On distingue principalement deux familles de Tipules la premiere comprend les grandes Tipules qui sont montées sur des pattes d'une longueur extraordinaire, & qui sont remarquables par l'allongement de leur corps, qui est mince & estilé, ce qui leur donne un port singuler; ces Tipules tiennent seurs deux aîles étendues & écartées l'une de l'autre : on les nomme dans certaines campagnes Coucurières ou Tipules couturières. Les petites Tipules qui ressemblent pour la sorme aux Cousins, & qu'on a nommées par cette raison, Fipules culicisormes, por sont leurs aîles cauchées sur le dos à côté l'une de l'autre. Certaines especes de Tipules ont de très belles au tennes.

Les vers d'où naissent les Tipules varient beaucoup par leur forme & leur demeure : ceux des grandes Tipules sont souvent brung, allongés: ils ont deux yeux à la tête, & six pattes au devant du corps. On trouve les uns dans des crous de Saules pourris, au milieu de la poussiere qui se ramaise dans le creux de ces arbres, sur-tout vers le bas où cette espece de tan est plus humide, & comme en houe. Ces veis quittent leur peau pour se mé-tamorphoser; & à la différence de ceux des mouches, ils se changent en une Nymphe qui est assez souvent sin-guliere. On voit à la tête de cette Nymphe deux petites cornes qui lui servent à pomper l'air : elles sont fines, assez longues & un peu courbées. Le ventre a tous ses anneaux garnis vers leurs bords, de petites pointes tellement dirigées vers l'extrêmité postérieure, que la Nymphe, par ses mouvemens, peut bien avancer en avant, mais nullement reculer. Ces Nymphes habitent, ainsi que leurs vers, dans le tan des arbres pourris où on les rencontre. C'est de ces Nymphes que sortent les grandes Tipules, en déchirant la peau qui les couvre.

Les vers des petites Tipules culiciformes habitent la plupart dans l'eau. Pluseurs de ces vers ont pour stigmates des tuyaux cylindriques qui, dans quelques-uns sont environnés de longues appendices semblables aux bras des Polypes, ce qui les a fait nommer par M. de Réauquer, vers Polypes. Ces vers varient non-seulement par la forme des stigmates; mais aussi par leurs couleurs; la plupart sont rouges; quelques-uns gris, d'autres bruns: presque tous ont à leur partie antérieure deux especes de sausses jambes courtes, ou de petits tubercules comme des moignons de bras. Quelques uns de ces vers nagent agilement dans l'eau; d'autres se sont des trous dans la terre des bords des ruisseaux; ensin, quelques-uns se construisent des especes de coques de soie qui couvrent une

partie de leur corps.

Les Tipules, qui viennent de ces dissérens vers, sont très variées pour les formes & pour les couleurs. Les grandes volent & courent dans les prés; & c'est par cette raison qu'il paroît que la nature leur a donné de si longues pattes qui les élevent comme sur des échasses, asin que les herbes des prés ne les arrêtent point, lorsqu'elles marchent: dans certaines circonstances on les voit se servir de seurs aîles, comme l'autruche, pour s'aider à marchent.

cher, & réciproquement de leurs jambes, pour s'aider à voler.

Les petites Tipules volent souvent le soir par troupes & par légions au bord des eaux où quelquesois on en est couvert. On voit souvent de ces nuées de Moucherons volant en l'air dans les campagnes, & qui sont par le fremissement de leurs aîles, étant ainsi réunies en troupe, un petit bruit aigu que l'on ne remarque que lorsqu'on y prête l'oreille. Leur ressemblance avec les Cousins les fait craindre; mais elles ne sont aucun mal. Les grandes & les petites Tipules s'accouplent après être devenues insectes parfaits. On distingue aisément les semelles à la grosseur de leur ventre, & à leurs antennes qui sont moins soutnies que celles des mâles.

La plupart des grandes Tipules sont assez joliment bigarrées; plusieurs ont de plus leurs aîles panachées. Les petites Tipules culiciformes sont singulieres pour leur sinesse & leur délicatesse; dès qu'on les touche, on les écrase. Plusieurs sont du plus beau verd, d'autres noires comme le Jayet. Quelques especes sont remarquables par la longueur de leurs pattes antérieures qu'elles ne posent point à terre, lorsqu'elles sont arrêtées, mais qu'elles tiennent élevées, & qu'elles agitent, comme si c'étoit

des antennies.

Les mâles ne ressemblent souvent point à leurs femclles. On ne croiroit jamais que ce sût des animaux de même espece, si on ne les trouvoit accouplés ensemble. Il y a des mâles noirs, déliés & minces, dont les femelles sont grosses, courses & blanchâtres.

Les Tipules servent de pâture aux poissons & aux insectes aquatiques voraces, tandis qu'elles sont sous la forme de vers; devenues aîlées, elles sont pour suivies par les oiseaux qui en attrapent & en détruisent beau-

conb.

A l'égard des Tipules aquatiques que nos Lexicographes nomment Scorpions d'eau, & qui courent sur la surface de l'eau avec une vîtesse extrême, M. de Réaumur dit que ees insectes sont des Cousins, & qu'ils ont un aiguil-lon dans la bouche, parcil à celui des Pupaises.

TIQUE, Ricinus, petis insecte noirâtre qui a la peau dure, six piede attachés su sol, un bec aigu, mais court,

& qui est de la figure d'une losange : c'est pendant les grandes chalcurs de l'été qu'il naît dans la chair des animaux, & qu'il ronge les oreilles des Chiens, des Boenfs, &cc. il creve, quand il est bien rempli de sang: il pene vivre sans prendre de nourriture pendant sept jours.

L'on trouve aussi quelquesois dans les toisons des brebis tonducts une espece de Tique, que l'on appelle en latin Reduvins; son dos est cendre & cachete de trois petits points noirs; elle est de la figure d'un cœur; elle suce le sang des animaux, & peut vivre dans cette toison : elle rache si considérablement en vert la laine dans laquelle elle se cache, qu'une forte lessive chande peut à peine détruire cette tache: elle incommode les Chevres, les Bœufs, & même l'homme. Cette Tique est vraisensblablement une sorre de Morpion. Voyez ce mot. Les Piqueurs appellent Louvette la Tique de bois.

TITHYMALE, Tithymalus: fous ce nom, nous comprendrons l'Epurge, l'Esule, le Tithymale des marais & le petit Tithymale à seuilles d'Amandier.

L'Epurge ou la Catapuce Ordinaire, Lathyris, croît à la hauteur d'environ deux pieds; elle a une racine simple, garnie de quelques sibres capillaires; sa tige est grosse comme le pouce, ronde, solide, rougeatre, rameule en haut, chargée de beaucoup de feuilles, longues de trois doigts, semblables à celle du Saule, disposées en croix, d'un verd bleuktre, lisses & douces au toucher. Cest aux sommités de la tige & des branches que nailsent les steurs formées en godets, découpées en quatre parties. A ces fleurs succedent des fruits plus gros què ceux des autres Tithymales, d'une figure triangulaire, & divilés intérieurement en trois loges qui renferment chacune une semence arrondie, moësseuse & de la grosseur d'un grain de poivre. Toure la plante jette un sue laireux, de même que toutes les especes de Tithymale: elle croît en rous pays très communément dans les jardins, où elle se multiplie sous les ans de graine jusqu'à devenir incommode: elle seurit en Juillet; mais son fruit murit en Aout & Septembre: elle passe l'hiver, &

périt des que la graine est parfaite.

Les grains & les feuilles de l'Epurge évacuent violemment par haut & par bas : elles purgent particuliérement

les sérosités; le suc de l'Epurge est un dépilatoire, si l'on en humecte les parties velues. Les Mendians se servent prdinairement de son lait pour se désigner la peau, asin de mieux émouvoir la compassion des passans. Lorsque les poissons mangent des seuilles ou des fruits de l'Epurge jettés dans un étang, ils viennent peu après à la surface de l'eau couchés sur le côté, comme s'ils étoient morts, en sorte qu'on peut les prendre à la main; mais on les sait bientôt revenir, en les changeant d'eau.

L'Esule, Esula, est une plante dont on connoît deux sortes dans les boutiques; l'une, qui est l'Esule proprement dite, s'appelle la petite Esule; l'autre est la grande

Esule.

La PETITE ESULE, Esula minor, est una espece de Tithymale dont la racine est plus grosse que le peut doigt, ligneuse, sibreuse & un peu rouge & rampante, d'une saveur âcre, nauséabondé: elle pousse plusieurs tiges hautes d'une coudée, branchues à leur sommet; set seuilles sont nombreuses, étroites comme celles du l'in; elles sont d'abord semblables à celles de la Linaire, molles, & ensuite il en naît de plus menues & capillacées; lorsque la tige se partage en branches, ses seuilles ont le goût d'une amande; ses fleurs naissent au sommet des rameaux, disposées en parasol, petites & herbeuses: leur pistile se change en un fruit triangulaire à trois loges qui contiennent trois graines arrondies: toutes les parties de cette plante sont laiteuses.

Il n'y a que l'écorce de la racine d'usage en Médecine; elle est propre à purger dans l'hydropisse, la léthargie, la frénésse; elle évacue les humeurs grossieres. L'Esule croît abondamment dans le Languedoc & la Provence: il sort quelquesois de la même, racine plusieurs petites tiges seuillées qu'on croît être une Esule avorton ou parasyte: malgré le rapport des seuilles de cette espece de Tithymale avec celles de la Linaire, elles different essentiel-lement l'une de l'autre; l'Esule est remplie de lait, & la

Linaire n'en a point.

La GRANDE ESULE, Esula major, vient dans les champs; sa racine est grosse comme le pouce, longue d'un pied, un peu sibreuse & d'une saveur âcre; celle-ci n'est qu'une variété de la précédente; la véritable Esule

grande est le Tithymale des marais, autrement le Tutbith noir ou bâtard, Esula palustris: sa racine est grosse, blanche, vivace & rampante; ses tiges sont hautes de 3 pieds, rougeatres, rameules & revêtues de feuilles alternes, un peu semblables à celles de l'Epurge; elles périssent avec les tiges, à l'entrée de l'hiver : ses fleurs sont petites, jaunes, & maissent en ombelles aux sommités des tiges & des rameaux. M. Linnæus dit que ces fleurs sont de deux sortes; les unes sont mâles ou stériles à cinq petales; & les autres, hermaphrodites, à quatre petales ou feuilles entieres: à celles-ci succedent des fruits relevés de trois coins, en forme de verrue & intérieurement divisés comme ceux de la perite Esule : cette plante croît abondamment sur les bords sabloneux des rivieres & des étangs; on la cultive aussi dans les jardins; elle est empreinte d'une abondance de suc laiteux, âcre & caustique qui cause à la bouche & aux gencives une inflammation qui dure long-tems: mais on ne se sert en Médecine que de l'écorce de sa racine. La plus petite portion de cette écorce mâchée & avalée laisse une impression de feu dans la gorge, dans l'œsophage & dans l'estomac même; mais on tempere son acreté, en la faisant infuser dans des acides végétaux.

Le Petit Tithymale a Feuilles d'Amandier, Tithymalus Amigdaloides, est encore une sørte de Tithymale qu'avant sa seur on ne peut guere distinguer d'avec la Linaire, que par son suc laiteux: sa racine est menue, fibrée, vivace & ligneuse, brunâtre en dehors, blanche en dedans, amere & âcre: elle pousse plusieurs tiges hautes d'un pied, ou environ, grosses comme le perir doigr, rondes & rougeaures, garnies de beaucoup de feuilles longuettes, plus petites que celles de l'Amandier, & d'un verd de mer : les fleurs naissent pendant l'été; en ombelles, aux sommets; elles sont noiratres, herbacées, formées en goders découpés; il leur succede un fruit verdâtre, divisé en trois loges, comme dans les précédentes especes de Tithymales: cette plante croît abondamment dans tous les pays chauds; on la trouve même aux environs de Paris, à . l'entrée du bois de Boulogne, près du Château de la Muette : on la rencontre austi en Champagne, dans les pleines sabloneuses, contre les haies, les murailles &

les remparts.

Toures ces especes de Tirbymales sont remplies d'un suc laiteux qui est plus ou moins caustique & mordicant; elles purgent violemment par le bas, & causent souyent des inflammations de goster, des coliques violentes, & elector quelquesois les intestins, en troublant l'estomac : ce remede ne convient guere qu'à des tempérammons robustes, pour les guérir des sievres qui ne dépendent sonvent que des mauvais levains des premieres waies: il faur bien se garder d'en donner aux femmes graffes, & aux personnes dont la complexion est délicate. Tous les jours des Charlatans tuent nombre de malades par ces sortes de purgatifs violens, donnés indistinctement. Si on fait digerer le suc laireux de tous les Tithymales mis en digestion avec le sel de tartre, puis épaissi, al en résultera une matiere aussi purgative que la scammonée de Smyrne, mais plus âcre, plus caustique, par conséquent plus dangéreule: il vaut mieux se servir de la pondre de jalap qui remplit les mêmes indications, & que la nature a tellement modifiée dans ses principes, qu'elle purge trèshien, & sans irriter : on peut employer extérieurement le suc laiteux des Tithymales pour détruire les verrues, & pour dissiper les dartres, ou en qualité de dépilatoire.

Sauvages de l'Amérique: il se trouve dans la plupart des lles Antilles. Le nom de l'airi est Caraibe. Ce poisson s'appelle Pisques à la Guadeloupe, & Lastarini en Italie: on prétend qu'il s'en trouve quelquesois dans la Méditerranée, sur tout quatre ou cinq jours avant ou après les pleines lunes, depuis Juillet jusqu'en Octobre. Dans les premiers jours ce poisson est d'un beau blanc, & délicat; mais à mesure qu'il grossir il devient gris, &

d'un goût moins exquis.

Le Titri n'est pas plus gros qu'un ser d'aiguillette, & il a sout le corps marqueré de noir & de gris, avec deux petites empennures, dont l'une sur le dos, & l'autre sous le ventre: il a deux petites nageoires proche de la tête qui sont, ainsi que la queue, mélées de trois on quatre couleurs dissérentes, de range, de verd, de bleu, &c.

res couleurs sont extrêmement, vives. En certains tems de l'année on voit ces poissons remonter de la mer vers les montagnes, & en si grande quantité, que les rivieres en paroissent toutes noires. Comme ces nivieres sons ordinairement des torrens qui se précipitent avec impétuosité à travers des rochers: ces petits poissons gagnent tant qu'ils peuvent le long des rives où les caux ont moins de rapidité; & quand ils rencontrent un saut d'eau qui les emporte, ils s'élancent hors de l'eau, & s'attachent contre la roche, se glissant, à sorce de remuer. jusqu'au-dessus du courant de l'eau: on en voit quelque. fois des amas de plus de deux pieds de largeur, & de plus de quatre doigns d'épaisseur, attachés sur une soche; ils sont tous les uns sur les autres, & semblemt disputer à qui aura plutôt gagné le dessus : c'est-là qu'on les prendz on met un Vaisseau dessous & on les pousse dedans avec la main.

Le Pere Labat dit que la pêche de ces poissons est facile. Quatre personnes, dit-il, premoent un linge, chacune, par un coin, & le tenant étendu, elles le passent
entre deux eaux, aux environs de l'endroit où elles
voient sourmiller une grande quantité de ces poissons;
& l'élevant en l'air, elles en prennent des milliens. Lors
que ces poissons se tiennent au sond de l'eau, il n'y a
qu'à marcher dans la rivière, pour les faire lever & les
pêcher, L'abondance & la délicatesse de ce poisson sait
que tout le monde en mange; il n'y a mi écailles à êter,
ni arrête à craindre: il est gras, & hon de quelque
maniere qu'on l'accommode. On prétend que le Titri se
nourrit d'œus de crabes: ce poursoit être le même poisson que le Lombo des Indes orientales, dont parle
Ruisch Tom. I, p. 12, Tab. 7, m. 4.

TLEHUA on TLEVA: espece de Vipere de Gélobes, Isle de Java: elle surpasse, dit Seha, toutes les antres Viperes par sa parure; elle est toute couverte de petites écailles grises & claires, mêlangées d'autres écailles brunes, & comme armonées: du bour de la têre à la queue on ésstingue une large chaîne qui sorpense sur le dos, de souteur d'alexant brusé, accompagnée d'une rangée de taches orbiculaires: sous cette rangée de

taches, regne, près du ventre, un second cordon somme comme de petites perles; il y en a un de chaque côté: les écailles du ventre sont bordées, sur toute seur étendue, d'une rayure blanche, marquetée de points noirâtres ou plombés. Les Portuguais donnent au Tlehua le nom de Vipere ignée; parceque son venin est brulant comme le seu:

Les Habitans de la Notivelle Espagne appellent aussi Tleva une Vipere qui se trouve chez eux, & qui est ornée de taches en maniere de slammes brunâtres: sa tête est relevée d'une madrure tout à-fait particuliere: elle a les yeux grands & les dents petites. Cette espece de Vipere vit de Rass, de Loirs, &c.

TOAS ou TOUS: espece de Chique du Bresil & du

Mexique: voyez Chiques.

TOC-KAYE on TOCQUET, espece de Lezard sont commun dans le Royaume, de Siam: il est deux sois plus gros que les Lezards verds que l'on voit en France i on l'appelle ainsi à cause de son eri qui arricule très distinctement toc-kaye. Quoique le ton de sa voix soix bas & grave, il crie néanmoins avec tant de sorce, qu'il se fait quelquesois entendre de plus de cent pas; ce qu'il fait souvent jusqu'à dix 80 donze sois de suite.

Cet animal se retire ordinairement sur les arbres & dans les maisons; il court avec une très grande agilité sur les branches des arbres, & sur les murailles les plus unies; il ne mord point qu'il ne soit proyoqué: sa mor-

sure n'est pas toujours sans conséquence.

TOCOCO, voyez Becharu.

TODDA-WADDI, voyez à la suite du mot Senst-

TOMINEIO. Les Bresilois donnent ce nom à l'espece de petit oiseau mouche qui se trouve dans leur pays:

il est de toute beanté: voyez COLIBRI.

TOMTOMBO: genre de poisson rond & armé, qui se trouve dans les mers des Indes. Ruisch (Collest. Pisc. Amboin. p. 9 & 10, Tab. 5.) en donne quatorze especes dissérentes, entre lesquelles on en distingue de triangulaires, qui ont la peau aussi dure que la Tortue de mer; leur bouche est petite, succ fortement, & est garnie d'aiguillons

l'aiguillons très piquans: on y remarque le Forte-évensail, nommé ainsi de la forme de sa queue : les autres

sont plus ou moins garnis d'épines.

TONGA ou TALPIER, Pulex minatissimus nigricans, Barr. : espece d'insecte ou de Chique fort petite qui naît au Brefil dans la poussiere elle s'insinue sous les ongles des pieds & des mains, comme les Chiques des Antilles. Ceux d'entre les Sauvages qui vont nuds pieds tâchent de s'en garantir en se frottant d'une huile épaisse & rouge qu'ils tirent des fruits qu'on nomme Couroq Yoycz Chiques.

TONNE ou CONQUE SPHERIQUE, Concha globosa: genre de coquillage univalve, dont la coquille est souvent chargée de bandelettes, de cannelures & de cordelettes: elle est ronde, rensiée dans son milieu, l'ouverture est très large, quelquesois sans dents, le sommer peu garni de boutons ou tubercules, applati, & le fast ride ou uni. M. d'Argenville donne six especes difsérentes de Tomes; & dans chaque espece il y a encore des variétés: les unes sont cannelées longitudinalement comme la Harpe, les autres circulairement comme la Perdrix: il y en à de couronnées, & qui ont un mamelon, relle est la Couronne d'Ethyopie; enfin on y distingue la Conque Persique, autrement dite la Pourpre de Panama, la Mure, la Figue, le Radis, la Gondole, le Cordon bles: Voyez la Conchyliologie de M. d'Argenville, p. 259, édit. 1757.

M. d'Argenville dit qu'il y 'à aussi des Tonnes d'eau douce ou de riviere: seur grande ouverture les rend fort différentes des Limaçons & des Buccins. La Tonne a

peu de spirales.

M. Adanson, dans son Hist des coquillages du Sénégal, p 39., a rangé sous le nom générique de Pourpres les différentes especes de Tonnes ou de Conques sphériques qui, dit il, sont des coquillages ronds, & qui ont rarement des pointes sur leur surface: il en parle sous le nom de Pourpre, à canal court, échancié Einple, &c.

TONNERRE, Tonttru. Ce phénomene terrible, qui étonne la Nature, principalement dans les chmats chauds, & dans les saisons chaudes, est presque toujours

H. N. Tome V.

accompagné d'éclairs, qui brillent de l'un à l'autres

Les Physiciens modernes, entre autres M. l'Abbé Nollet, d'après la connoissance & l'analogie des phénomenes électriques, ont pensé, avec beaucoup de probabisité, que le Tonnere est entre les mains de la Nature, ce que l'Electricité est entre les nôtres. Ne pourroit-on pas dire qu'une nuée préparée par l'action des vents, par la chaleur, par le mélange des exhalaisons, est visà-vis d'un objet terrestre, ce qu'est le corps électrisé en présence & à une certaine proximité de celui qui ne l'est pas? Que de raisons d'analogie! l'universalité de la matiere électrique, la promptitude de son action, son inflammabilité, & son activité à enflammer d'autres matieres; la propriété qu'elle a de frapper les corps extérieurement & intérieurement, jusques dans leurs moindres parties; l'exemple singulier que nous avons de cet effet dans l'expérience de Leyde, l'idée qu'on peut légitimement s'en faire en supposant un plus grand dégré de vertu électrique.

La fameuse expérience de Marly-la-Ville, apprend à notre siecle, & à ceux qui le suivront, que le Tonnerre & l'Electricité sont deux essets qui procedent du même principe; puisque le ser isolé & exposé en plein air, sorsqu'il tonne, devient par-là en état de représenter tous ses phénomenes qu'il a coutume de faire voir lorsqu'on l'électrise par le moyen des verres frottés. Voilà ce que nous apprend cette sameuse expérience. Mais en vain l'homme se flatteroit-il par-là, que le Tonnerre seroit maintenant à son pouvoir pour le dissiper à volonté, & que cette verge pointue suffiroit pour décharger entierement de tout son seu la nuée orageuse vis-à-vis de laquelle on la dresse. La disproportion est trop grande en entierement de tout son seu la nuée orageuse vis-à-vis de laquelle on la dresse. La disproportion est trop grande en

tre l'effet & la cause.

rantir; lotsqu'il tonne, est-il plus avantageux? On peut quelquesois saire changer de direction aux nuages qui portent la soudre, lorsqu'ils sont encore éloignés, at que les cloches sont grosses; mais le plus souvent c'est un moyen sur de faire tomber le Tonnerre. Il ne manque pas de stapper ceux qui sonuent, que l'on peut te-

garder comme étant au bout du conducteur. C'est dans une excellence Leure de M. l'Abbé Nosset; sur l'analors gie du Tonnerre avec l'Electricité, donz nous avons tiré: ceci, qu'on trouvera tout le détail des idées de ce céle-bre Physicien.

Cette Electricité naturelle, qui est beaucoup plus sensible dans le tems des otages, regne cependant toujours dans l'athmosphere, avec la seule disférence du plus ou dumoins. Plusieurs expériences le démontrent MM. Busson & Noller ont imaginé des machines sort ingénieuses pour mesurer ce plus ou moins d'Electricité. Un esset aussi fréquent & aussi général que l'est cette Electricité de l'athmosphere, a donné lieu de penser à M. Nollet qu'elle joue un grand rôle dans l'économie de la Nature. L'Expérience lui a appris que l'Electricité amissicielle accélere, le développement des germes, l'accroissement des végétaux, la transpitation des corps vivans, & l'évaporation des sluides.

TOPAZE, Topazlus, pierre précieule, polygone, disphane, luisante, resplendissante, dont la couleur est d'un jaune d'or, mêlé de verd, très éclarant, & plus ou moins soncé. Certe pierre conserve sa conseir dans le seu pendant un certain tems; & s'y soutient elle-même. La Topaze est, après se diamant, la troisseme pour la dureré; propriété qui lui donne ce poli si éclatant, & qui fair qu'elle résses en quelque sorte, à la lime; on croit que certe espèce de pierrerie doit sa couleur au plomb.

On distingue les Topaxes en Topazes Orientales & en Occidentales. La premiere espece est la plus estimée & la plus dure : elle se mouve dans l'Arabie ; sa couleur est une rejute jonquille ou cittop : elle est très diaphane. On choisis pelle qui est plut se satinée que velourée, dont le jaune; n'est ni trop putré pni trop pâle, ni verdâtre ni de conteux d'eau ; celle enfin qui paroit comme remplie de paillettes d'or; dependant elle n'en contient point : on en trouve quélqués en Egypte qui sont aussi belles que celles de l'Arabie; elles passent, dans de commerce pour Orientales, mais elles n'en ont pas la dure i té : voyez les voyages de Tavenner.

La Topaze Occidentale est moins dure que la précé-

dente; mais ses cristaux ou canons sont plus gens: else naît dans les Indes Occidentales & en Bohême. Son poliparoît toujours gras, en comparaison de celle qui est Orientale. Sa couleur tire quelquesois sur le noirâtre; en un mot elle n'a ni le brillant ni le jeu de la précé-

dente Topaze.

On a découvert, ces années dernieres, dans la Saxe, une espece de Topaze, d'une couleur jaunâtre très transparente, & d'une sorme prismatique, très dure, & prenant au poliment un éclat sort vis: elle se trouve dans des cavernes de la Montagne de Schenekenberg, près de la Vallée de Tanneberg, à deux milles d'Averbac. Ces cavernes sont sormées par des tochers qui s'élevent audessus de la terre. On y rencontre la Topaze, tantôt entourée d'une marne jaunâtre; tantôt dans le quartz, ou parmi un grès crystallisé, qui, vraisemblablement, est une roche de corne. Ce grès est tellement dur, qu'ou peut s'en servir pour tailler les Topazes elles-mêmes. Voyez la Dissert, qui se trouve à la fin de la Pyrishol. de Hench. Trad. Franc. extraite des Ast. Physico-Medic. Acad. nat. Cur. Vol. IV, obs. 81. p. 316.

Depuis quelques années, on a découvert dans le Bresil une espece de Topaze, dont la reinte est peu constante & des plus singulieres. Cette Topaze, étant exposée dans un petit creuset rempli de cendres, sur un seu gradué, mais jusqu'à faire rougir le creuset, perd sa couleur jaune orangée, & s'y convertit en un véritable rubis balai des plus agréables. La Topaze du Bresil est d'une couleur sourde & ensumée, & d'un jaune sale. On n'en faisoit aucun cas avant que le hazard cût présenté cette connoissance à quelques Joailliers: ils en ont fait un mystère jusqu'au moment où M. Dumelle, Orsevre & Mesteur-en-œuvre, en a communiqué le socret à l'A-cadémie des Sciences, par l'entrémise de M. Guetrard.

A l'égard des Topazes qui se débitent dans le commerce pour l'usage médicinal, elles ne sont communément qu'un spath vitreux & sussible; mais quelles qu'elles solont, elles n'en sont, suivant toute apparence, ni plus ni moins salutaires au corpe humain. La Topane est un

des sing fragmens précieux. Voyet ce mos.

La Topaze des Anciens est notre chrysolite; & nous. appellons Chrysolite , la Topaze des Anciens. Voyet CHRYSOLITHE.

TOPEAU, nom qu'on donne à un Corbeau cornu des Indes: voyez RHINOCEROS OISEAU.

TOPINAMBOUR ou POIRE DE TERRE: voyez

BATATTE.

TOQUE, Cassida, plante qui croît aux lieux montagneux, humides & pierreux, & dans les bois : elle à une racine semblable à celle de l'Ortie, & qui est jaunâtre & sibreuse; elle pousse une tige haute d'un pied & demi, droite, quarrée, velue, parsemée de nœuds d'où sortent des feuilles oblongues, découpées profondement, molles, velues, d'un vert obscur : la tige est rameuse en la sommité, & garnie de petites feuilles étroites, non dentelées, & sourenant des fleurs en gueule, disposées en épis oblongs comme celles de l'Ormin, & de couleur Purpuine. A la fleur succedent quatre graines arrondies, dures, rapoteuses, qui mûrissent dans la capsule de la seur qui a la figure d'une tête couverte d'une toque ou casque. Cette plante est déterfive, vulnéraire & apéritive, & propre pour, les cours de ventre.

TORCHEPIN: voyez à la suite du mot Pin.

TORCHEPOT : voyez à l'article GRIMPEREAU.

TORCOL, ou TERCOU ou TURCOT, oiseau qui, selon Belon, a sept pouces & demi de longueur, & dix d'envergeure : son bec est de couleur plombée & court : sa langue est longue, & se termine en une épine osseule &, pointue; il peut la darder à une longueur assez considérable, & la retirer à volonté: il a l'iris de couleur de chair.

Cet pileau peut hérisser les plumes de sa tête en forme de happe, comme fait le Geai. Son plumage est très beau' & très artistement coloré; celui du dos est diversissé de rougearre, de brun, de blanc & de noir : il a une lisiète noire depuis le sommet de la tête, le long du milieu du dos; celle de la femelle s'étend jusqu'au bout du bec. Derham a observé que le ventre du mâle est quelquesois dégarni de plumes comme celui de la femelle qui couve, ce qui fait présumer que ces deux oiscaux cou-Vent tour-à-tour : la tête est cendrée & racherée de lignes

Gg iij

blanches, noires & rouges; la gorge & le bas du ventre sont jaunes, & sursemés de lignes noites; le croupion est de la couleur de la tête, & l'aile de celle do corps: il a quatte doigts, dont deux en avant & deux en arriere. Le Torcol tourne sa tête en arriere vers les épaules, d'une maniere tout-à-fait extraordinaire, & c'est de là que ce nom lui est venu. Il se nourrit de Fourmis, qu'il frappe de sa langue gluante; it les avale sans les toucher de son bec. On voit de ces oiseaux en Suede dans

le printems.

TORMENTILLE. Tormentilla, plante qui croît presque par-tout aux lieux sabloneux, humides, herbeux, dans les bois; dans les pâturages secs, montagneux, &c. Sa racine est un tubercule vivace, presque aussi gros que le pouce; raboteux, un peu sibreux, plus ou moins droit; de couleur obscure en dehors, 10uge2tre en dedans, d'un goût astringent : elle pousse plusieurs tiges grêles, velues, rougeâtres, longues d'environum pied, se courbant & se couchant à terre; ses seuilles sont semblables à celles de la Quinte-seuille, mais velues & rangées sur une queue, ordinairement au nombre de sept : les fleurs sont composées chacune de quatre feuilles jaunes, disposées en rose, soutenues par un calice fait en bassin & découpé en huit parties, quatre grandes & quatre petites, placées alternativement avec seize étamines dans le milieu: à ces sleurs succedent des fruits arrondis qui contiennent plusieurs semences oblongues.

La Tormentille des Alpes & des Pyrenées, differe de la nôtre, en ce que sa racine, qui est principalement d'usage en Médecine, est plus grosse, mieux nourrie, plus rouge; elle est aussi plus astringente & plus amere: elle est estimée vuluéraire, propre pour arrêter les vomissemens, les cours de ventre, les hémorragies & les fleurs blanches; elle convient dans les dyssenteries malignes, quoique l'Ipecacuanha soit encore plus sûr dans ces cas. La poudre de cette racine, répandue sur les ulceres, les desséche & les cicatrise; c'est ainsi qu'elle guérit assez bien le l'anaris. On fait avec la racine de Tormentille, des gargarismes qui soulagent beaucoup dans le mal de dents.

TORPILLE, TORPEDE ou TREMBLE, Torpedo:

poisson de mer, ainsi nommé de la propriété singulière qu'il a d'occasionner un engourdissement à ceux qui le couchent. On le rencontre sur les Côtes de Poiton; d'Au-

mis, de Gascogne & de Provence.

La Torpille ett un poisson cartilagineux, à-peu-près de la figure d'une Raie; ses yeux sont fort petits ainsi que sa bouche, laquelle est bien garnie de dents, & formée comme en demi-lune jusqu'à la moitié du corps; dont même elle n'est pas distinguée : au-dessus de la bouche on apperçoit deux petites ouvertures qui servent de narines : le dos de l'animal est tout-à-fait blanc ; sa queue est courre, mais charnue comme celle du Turbot; la peau est fort mince & sans écailles sensibles. Les plus grandes Torpilles n'ont pas deux pieds de long. Quand on les touche avec les doigts, il arrive, non pas toujours, mais assez souvent, que l'on sent un engourdis-Cement douloureux dans la main & dans le bras jusqu'au coude, & quelquefois jusqu'à l'épaule : sa plus grande force est dans l'instant qu'il commence, il dure peu & se dissipe entierement. Il est d'une espece particuliere quans au sentiment de douleur; mais il n'y a rien à quoi il ressemble plus, qu'à ce que l'on sent quand on s'est frappé rudement le coude contre quelque chose de dur.

Si l'on ne touche point la Torpille; quelque près qu'on en ait la main, on ne sent jamais rien; si on la touche avec un bâton, on sent très peu de chose; si on la touche par l'interposition de quelque corps peu épais, l'engourdissement est assez considérable; si on la presse en appuyant avec force, l'engourdissement est moindre, mais toujours assez fort pour obliger nécessairement à

lâcher prise.

Dans le tems que l'animal se vange d'être touché, on ne lui voit aucun mouvement, aucune agitation sensible; mais M. de Réaumur n'a pas laissé d'en découvrir la cause, en y regardant de plus près. La Torpille a comme les autres poissons plats, le dos un peu convexe. Quand on touche la Torpille, cette partie s'applatit infensiblement, & même quelquesois jusqu'à devenir concave; & c'est précisément dans l'instant suivant qu'on se sent frappé de l'engourdissement. On voit la surface convexe devenir plate, ou concave par dégrés, mais on

Gg iv

se la voit point redevenir convext; on voit soulement

qu'elle l'est redevenue, quand on est frappé.

G'est là, selon M. de Réaumur, en quoi conssite tour le mystere. Le dos de l'animal reprend donc sa convexité avec une extrême vitesse, & donne, à celui qui la touche, un coup violent & très brusque. Puisque delà vient l'engourdissement dans le bras, c'est à dire, une privation de sentiment, il y a lieu de croire que ce coup imprime au bras un mouvement directement contraire à celui que les esprits animaux y ont, qu'il arrête & suspend

leurs cours, ou même les fair réfluer.

La dissection de l'animal, fait voit que ce que M. de Résumur dit de la force & de la prestesse de co coup, a est pas une pure hypothese accommodée au besoin des phénomenes. La Totpille étant conçue parragée en deux depuis la tête jusqu'à la queue, deux grands muscles égaux & pareils, qui ont une figure de faulx, l'un à droite L'autre à ganche, occupent la plus grande partie de son corps, en naissant où la tête finit & en se terminant où la queue commence. Leurs fibres sont elles mêmes bien sensiblement des muscles. Ce sont des tuyanx cylindriques, gros comme des plumes d'Oie, disposés parallelement entre eux, tous perpendiculaires au dos & au ventre, conçus comme deux surfaces paralleles, ainsi qu'ils le sont à peu-près; ensin, divisés chacun en vingt cinq ou trente céllules, qui sont elles-mêmes des suyaux cylindriques de même base & de moindre hauteur que les aurres, & qui sont pleines d'une mariere molle & hlanche. Quand l'animal s'applatit, il met toutes ces Abres en contraction; c'est-à-dire, diminue la haurens de tous ces cylindres; & en augmente la base; & quand ensuite il veut frapper son coup, il laisse agir le ressort naturel de toutes ces parties qu'il débande toutes ensemble; & en leur rendant leur premiere hauteur, il les rejeve promptement.

Ces coups prompts & réitérés, donnés par une matiere molle, ébranlent les nerfs; ils suspendent ou changent le cours des esprits animaux, ou de quelque fluide équivalent; ou si l'on aime mieux encore, ces coups produitent, dans les nerfs, un mouvement d'ondulation, qui ne s'accommode pas aves es sui que nous devois leus

donner pour mouvoir le bras Delà nait l'impuissance où on se trouve d'en faire usage, & le sentiment douloureux.

M. de Réaumur a aussi observé, que, lorsqu'on touche la Torpille, vis-à-vis ses deux grands muscles composés de sibres cylindriques, c'est alors qu'on ressent les engourdissemens les plus considérables. Plus les endroits où on la touche en sont éloignés, & moins la force du poisson est à craindre. On peut hardiment le prendre par la queue; & c'est ce que les Pêcheurs savent très bien, ils ne manquent pas de le saisir par là.

Peut être y a-t-il des Torpilles assez vigoureuses pour faire ressentir un engourdissement, même lorsqu'on les touche avec un long bâton; mais il n'y en a pas apparemment, qui, (comme le veut M. Pérault) engour-dissent les mains des Pêgheurs qui tiennent les filets où

elles sont prises.

Il n'est pas naturel de penser, somme quelques Auteurs l'ont avancé, que cet engourdissement soit occasionné par une émission de certains corpuscules particuliers; car ce poisson ne pourroit les pousser hors de
lui, que quand it les exprimeroit de sa propre substance
en contractant ses muscles: mais ce n'est pas-là le moment où l'engourdissement se fait sentir; au contraire,
c'est celui où l'animal reprend sa dilatation ou sa figure
naturelle. D'ailleurs, si cette émission avoit lieu, on recevroit l'impression de ces corpuscules à quelque distance
de la Torpille, & il ne seroit pas besoin de la toucher;
l'engourdissement iroit en augmentant du premier moment aux suivans, & c.

Aristote, Pline, & la plupart des Naturalistes, assurent que cette propriété qu'a la Torpille, lui est utile pour atrapper des poissons. Ce qui est sûr, au rapport des Pécheurs, c'est qu'elle se nourrit de poissons, & qu'on en rencontre fréquemment dans son ettomac. Cependant la Torpille, comme la plupart des poissons plats, se tient ordinairement sur le sable ou sur la vase.

Lorsque M. de Réaumur se procura des Torpilles en vie, n'ayant point alors de poissons vivans, il mit une Forpille & un Canard dans un même vase plein d'eau de mer, ayant seulement recouvert le vase d'un linge.

ann que le Canard ne pût s'envoler. Au bout de quelques heures, le Canard se trouva mort. Il avoit apparemment touché trop fréquentment la Torpille, il lui encoura la vie.

Kampser, ce véridique Voyageur, rapporte qu'en faisant ses Observations sur la Torpille, il vit un Africain qui prenoit ce poisson sancune marque de frayeur, au le toucha quelque tems avec la même tranquillité; ensin il apprit que le secret de prévenir l'engourdissement consistoit à retenir son haleine: il en sit aussi tôt l'expérience; elle lui réussit parfaitement, & tous ceux qui s'ont répétée depuis, ont eu le même succès; & ils ont dit que dès qu'ils commençaient à laisser sortir leur haleine de la bouche, l'engourdissement se faisoit sentir aussi-tôt.

On assure, dans l'Histoire de l'Abyssinie, que l'on s'y sert des Torpilles pour guérir la sievre. Voici, nous diton, comment les Abyssins usent de ce remede. Ils lient le malade sort serré sur une table; ensuite ils appliquent le poisson successivement sur tous ses membres. Cette. opération met le malade à une cruelle torture; mais elle

le délivre surement de la fievre.

Quand la Torpille est morte, nos l'êcheurs ne la craignent plus: ils la mangent comme un autre poisson. Sa chairn'est pas pourtant d'un goût fort agréable, & ils en retirent peu: ils jettent les deux grands muscles, dont nous avons parlé, parcequ'ils ne contiennent presque qu'une matiere molle, d'un goût sade. Ce qu'ils conservent sur tout de ce poisson, c'est son foie, qui est gros & semblable à celui des raies.

L'Amérique a des Torpilles semblables aux nôtres par seurs effets; mais qui sont de figure distérente. Il est fait mention, dans les Mémoires de l'Académie, pour l'année 1677, d'une espece de Torpille, qu'on compare au Congre, c'est-à dire, qui est d'une figure approchante de celle de l'anguille: elle engourdit le bras sorsqu'on la touche, même avec un bâton, & ses essess vont quelquesois jusqu'à donner des vertiges.

diverses couleurs, qu'on pêche en quantité dans la Mer Baltique & Occidentale, aux environs de Gothlande &

d'Elande. Voyez au mot Morue.

TORTELLE. Voyez VELAR.

TORTUE, Testudo, animal amphibie, d'une forme & d'une structure singuliere: certaines especes sont d'un excellent usage en Médecine, d'autres sournissent aux Arts une écaille belle & transparente. Il y a de ces animaux d'un petit volume, d'autres sont d'une grosseux monstrueuse.

On divise les Tortues en Tortues de terre, en Tortues,

de mer & en Torsues d'eau douce.

La Tortue de terre, autrement dite Tortue de bois ou de montagne, est un animal couvert d'une écaille ample, solide, voutée, faite en écusson, & marbrée de diverses couleurs: on n'apperçoit de cet animal que la tête, qui ressemble à celle d'un Serpent. Sa queue & ses pattes ressemblent à celles du Lézard. Dans la plupart des Tortues les mâchoires sont revêtues d'un cartilage très dur qui forme plusieurs rangs de dents, ou pour mieux dire, des dentelures découpées & entaillées en forme de scie. L'écaille qui recouvre sa substance osseuse sent comme d'un rempart impénérrable au corps de l'animal, & fournit une retraite sure à sa tête, à ses pattes & à sa queue, qu'il retire en dedans à l'approche du moindre danger. Cette enveloppe, ou carapace, qui est, pour ainsi dire, à la Tortue ce que la coquille est à l'Huitre, supplée au défaut des os du corps, si on excepte ceux des extrêmités de la tête, du cou, des quatre pattes & de la queue. Quel art dans la simplicité de ce squeleue composé d'un si grand nombre d'os, qui ne laissent pas de répondre suffisamment à tous les différens usages dont ils peuvent être à l'animal. Cette cuirasse de la Tortue est si ferme qu'un carosse pourroit passer dessus sans l'applatir.

La Tortue de terre se trouve sur les montagnes, dans les sorèts, dans les bois, dans les champs & dans les jardins: elle vit de fruits, d'herbes, & de ce qu'elle peut trouver sur la terre: elle mange apsi des Vers, des Limaçons & d'autres insectes: on la peut nourrit à la mainson avec du son & de la farine. Elle marche si lentement, que la lenteur de sa marche a passé en proverbe. Elle se cache en hiver dans les cavernes, & y passe même quelq quesois toute cette saison sans manger; comme sont les

Serpens, les Lezards & plusieurs autres animaux. Elle a

la vie très dure, & vit fort long-tems.

On dit que la Tortge de terre n'aime point l'eau, & qu'elle n'est point amphibie : cependant, ainsi qu'on le werra ci après, la structure du cœur & des poulmons de ces especes de Tortues est semblable à celle des Tortues d'eau Selon les Voyageurs, elle se trouve en abondance dans les déserts d'Afrique, & notagament dans la Lybie & dans les Indes, où on en sert fréquemment sur les tebles. De toutes les especes de Tortues, il n'y en a point qui ait la chair si délicare, mi si saine; mais les Grees & les Tures n'osent en user, à cause de la défense faite par leurs loix. On trouve aussi beaucoup de Tortues terrestres en Thrace & en Macedoine, à Amboine, dans k Ceylan, dans le Brefil & à Cayenne: on en trouve aufi en Languedoc. La plus singuliere est cette dont le test osseux a trois sillons sur le dos: la plupart ont leur carapace formée d'écailles rhomboidales, très artistement colorées Elles caehent leurs œufs sous la terre.

Pour donner une idée des fingularités que présente la structure de la Tortue, nous serons ulage de la description d'une Tortue de terre apportée des Indes, & qui avoit été prise aux côtes de Coromandel: cette description éurieuse se trouve dans les Mémoires de l'Académie.

Cette Tortue étoit bien plus petite qu'une Tortue de mer, où les animaux deviennent ordinairement plus grands que ceux de la même espece qui vivent sur la terre. Son écaille n'avoit que trois pieds de long sur deux de large : cette écaille étoit d'un gris fort brun, & composés par-dessus de plusieurs pieces de sigure dissérente, dont néanmoins la plupart étoient pentagones. Toutes ces pieces étoient posées & collées sur un os qui, en manière de crêne, enfermoit les entrailles de l'animal, ayant en devant une ouverture qui laissoit sortir la tête, les épaules & les bras, & une autre ouverture opposée par où sorcoient les jambes & la queue. Cet os est double, y es ayant un sur le dos & un autre sur le ventre, qui, comme deux plastrons, sont joints par les côtés, & attachés ensemble par des ligamens forts & durs, mais qui laissent péanmoins la liberté à quelque mouvement.

Les Tortues terrestres se déponissent, dit on, de leur

écailles, c'est-à-dire, de ces pieces qui sont appliquées sur l'os : austi lorsqu'on veut séparer ces écailles, on mes l'os sur le feu ou dans l'eau bouillante, & la chaleur fair que les parties écailleuses se séparent aisément les unes des aueres. A la grande ouverture de devant il y avoit en dessous, dans la Tortue dont nous parlons, un rebord relevé pour laisser plus de liberté au cou & à la tête de sélever en haut. Cette inflexion du cou est d'un grand nsage aux Torrues i elle leur sert à le retourner lorsqu'elles sont sur le dos, & leur industrie est admirable pour cela. Lorsqu'on met une Tortue vivante sur le dos ; on observe que, ne pouvant pas se servir de ses pattes pour se relever, partequ'elles ne se peuvent plier que vers le ventre, elle ne se sert que de son cou & de la tête, qu'elle tourne tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, en pouffant contre terre pour se faire balancer comme un berceau, afin de chercher le côté vers lequel l'inégalité de la serre peut faisser aisément roules l'écaille; quand elle la trouve, elle ne fait plus d'effort **4uc vers** ce eôté-lã. `

L'écaille inférieure de ceme Torme évoir un peu creule; c'est à quoi on dissingue le mâle au premier coup d'œil: car l'écaille inférieure des femelles est place. Tous ce qui sortoit hors de l'écaille; savoir, la tête, les épaules, les bras, la queue, les fesses & les jambes, étois couvert d'une peau lâche & pliffée par de grandes tides, & outre cela grainée comme du maroquia. Cette peau n'entroit point sous l'écaille pour couvrir les parties qui p éroient enfermées y elle étoit attachée autour du bord de chacune des deux ouvertures : mais la peau des Tortues L'eau est converte près des jambes de petites écailles comme les poissons. La tête de certe Torrue ressembloir à celle d'un Serpent ; les narines étoient ouverres au bous du museau; les yeux ésoient peties & hideux; s'exil n'avoit point de paupiere supérieure, il ne le fermoit que par le moyen de l'insérieure qui sélévoit jusque contre le fourcil. Pline dit que cela est commun à rous les animaux à quarre pleds qui font des œufs. Vers les extrêmités des mâchoires, à l'endroit des lévres, la peau étoit dure comme de la corne, & tranchante comme aux autres Porsnes; if no taiffoir pas cependant d'y avoir deux range

de vénitables dents: il y avoit à chaqune des pattes de devant cinq ongles; les pattes de derriere n'en avoient que quatre. On observe que les Tortues d'eau ont les congles beaucoup plus pointus, parcequ'elles ne les usent pas en nageant, comme les Tortues de terre le font en magchant.

Quoique la Tortue de terre marche fort lentement, sa maniere de marcher, qui lui est particuliere, doit user ses ongles autant qu'aux animaux qui courent; car elle les frotte tous contre terre séparement, & l'un après l'autre : en sorte que lorsqu'elle pose une patte, elle n'appuie d'abord que sur l'ongle, qui est le plus en arrière; ensuite elle appuie sur celui qui le suit, & passe ains sur les autres jusqu'à l'ongle de devant. La quette de cette Tortue étoit très grosse, inflexible, & sinissoit en une pointe garnie d'un bout semblable à une corne de Bœus. La même inflexibilité s'est trouvée aux muscles des mâchoires, elles n'ont pu être ouvertes qu'en coupant les muscles.

Aristore a remarqué que de tous les animaux la Torme est un de ceux qui a le plus de force aux mâchoires: cette sorce est telle, qu'elle coupe tout ce qu'elle prend. Nous avons remarqué dans une petite Tortue, disent Messieurs de l'Académie, que sa tête, une demi-heure après avoir été coupée, saisoit claquer ses mâchoires avec un bruit pareil à colui des castagnettes. L'instexibilité de la queue, pareille à celle des mâchoires, doit faire croire que la Tortue a beaucoup de force à cette partie pour en frapper, & que cette corne qu'elle a au bout peut lui tenit lieit d'arme offensive.

L'organisation intérieure de la Tortue présente des particularités très cusiquées. On y observe les parties propres aux divers animaux; telles que l'estomac, le soie, les poulmons, le cœur, la vesse, les parties du la génération qui dans le mâle sont la verge & les autres parties qui l'accompagnent. La vesse étoit si grande dans la Tortue des Indes qu'on a prise pour exemple, qu'este recouvant les intestins & sontes les autres parties du bas ventre. La verge de cette Tortue avoit neuf ponces de songueur; le cœur étoit strué au haut de la pointige : sa se seus étoit soit sissement de celle que le cœur a présent dinaire.

ment; car au lieu d'être allongé de sa base à sa pointe, La plus grande dimension étoit d'un côté à l'autre, ayant trois pouces dans ce sens, & un pouce & demi seulement

de la base à la pointe.

Quelques Auteurs ont cru que la Tortue n'a point de sang dans le poulmon. Ils ont fondé cette opinion sur la blancheur & sur la transparence des membranes dont il est composé, qui le font paroître tout à fait membraneux lorsqu'il est enflé; au lieu que celui des autres animaux paroît charnu: mais il n'y a d'autre différence que du plus ou du moins. Le poulmon de l'homme, de même que celui des autres animaux, est composé de pentes vésicules ramassées les unes contre les autres, entre lesquelles les vaisseaux sanguins sont entrelacés en si grand nombre, qu'ils forment des apparences de chair en maniere de petits lobes. Or il n'y a pas apparence que le poulmon de la Tortue serve à la circulation entiere du sang; car dans ces animaux amphibies, le sang passe. pour la plus grande partie, d'un ventricule à l'autre par le moyen d'un trou ovale qui se trouve dans la cloison qui sépare les deux ventricules. Il n'est point non-plus fair pour la voix, la Tortue étant absolument muette; & il n'est point utile au rafraichissement des parties in ternes, puisqu'il n'a point le mouvement continuel & reglé, qui se voit dans les autres animaux, & qui est néq cessaire à ces usages.

Il y a donc lieu de penser que ce poulmon donne aux Tortues la faculté qu'elles ont de s'élever, de se tenir sur l'eau, & de descendre au sond quand elles veulent sen sorte qu'il leur tient lieu de la vessie pleine d'air, qu'il le trouve dans la plupart des poissons: aussi voit-on quelques ses Tortues stottantes sur l'eau sans se remuerques eté long-tems sur l'eau pendant le tems calme, il arrive que leur écaille étant desséchée au Soleil, elles sont aisément prises par les Pêcheurs, à cause qu'elles ne peuvent se plonger dans la mer assez promptement étant devenues trop légeres. Cela fait voir quelle justesse il doit y avoir dans leur équilibre, puisqu'un aussi petit changement, qu'est cestui qui peur arriver par les

seul desséchement de l'écaille, est capable de le rendre inutile.

Quoique la Torme, dont on donne ici la description, fût rerrestre, elle ne laissoit pas, à l'égard de cette conformation particuliere du cœur & du poulmon, de l'avoir pareille à celle des Tormes d'eau, ainsi qu'on voit plusieurs oiseaux avoir des ailes, quoiqu'ils ne volent pas. Le cerveau étoit extrêmement petit; ce qui n'est pas surprenant, puisque l'on dit que celui des Tortues de mer, que l'on pêche aux Antilles, & dont la tête est grosse comme celle d'un Veau, n'est pas plus gros qu'une grosse feve. Sur le sommet osseux de la tête, on voyoit une crête, ainsi qu'on en observe sur la tête de tous les animaux qui ont une sorce extraordinaire aux mâchoires.

Ceux qui ont fait la description des Antilles, qui est se lieu du monde, où il y a une plus grande quantité de Tortues, disent qu'elles sont sourdes; mais on a lieu de douter de la vérité de ce fait, lorsqu'on vient à examiner les parties que l'on reconnoît pour les organes de l'ouie. On ne voyoit point, il est vrai, d'ouverture extérieure en dehors à nos petites Tortues, non-plus qu'à la grande, dont nous donnons la description; mais auprès des temples l'os étoit enfoncé, & cette enfonçure étoit recouverte d'une peau plus mince & plus déliée qu'ailleurs. Au-dessous de cette peau étoit un trou rond de la grandeur de l'orbite de l'œil, recouvert d'une plaque cartilagineuse: cette cavité répondoit à plusieurs autres, dont la dernière étoit tapissée d'une membrane délicate, qui étoit l'organe de l'ouie.

Cette description nous donne la connoissance de sais intéressans, qui conviennent aussi aux autres especes de

Tortues dont nous allons parler.

Tortues de Mer.

La Tortue de mer differe principalement de la Tortue de terre par la grandeur, par les pieds faits pour nager, semblables aux nageoires des poissons, & par la tête, dont la bouche se termine communément en bes de l'erroquet. Elle croît à une grandeur considérable : on en trouve de très grosses au Bresil & aux Isles Antilles. Dans l'Isle Taprobane les toîts des maisons sont couverts d'écailles de Tortues. Les Peuples voisins de l'Ethyopie. nommes Chelonophages ou Mangeurs de Tortues, se servent de ces mêmes écailles en guise de barques pour naviger près le Continent, & au lieu de tentes. Parm? les Voyageurs les uns assurent avoir vu dans l'Ocean Indien des Tortues d'une telle grandeur, que quatorze hommes pouvoient monter à la fois sur l'écaille supérieure d'une seule de ces Tortues : d'autres affirment qu'il y a des Tortues longues de dix pas & larges de sept. On en voit une d'une très belle taille à Paris dans le cabinet des Petits-Peres de la Place des Victoires.

Le mâle lorsqu'il s'accouple monte sur la femelle à la maniere des Viviparès. Quelques Auteurs disent que ces animaux restent accouples pendant un mois entier. Le sentiment de ceux qui disent qu'ils restent accouples ou en cavalage pendant neuf jours, est plus probable. Dans cette situation le mâle n'abandonne pas aisement la femelle. Quand on les trouve ainsi accouples, & qu'on veur les prendre, le meilleur parti est de darder la femelle la premiere; car alors on est sur du mâle, qui ne

la quitte point.

Les Pêcheurs prennent les Tortues en les renversant sur le dos, pour cela ils en approchent doucement pendant qu'elles dorment flottantes à la surface de l'eau; & quand ils les ont ainsi renversées, ils les poussent devans eux avec leurs mains jusqu'à leur barque. Lorsqu'elles sont ainsi couchées sur le dos, elles jettent, dit-on, de profonds soupirs, & versent des larmes abondamment.

Les Insulaires des Isles Antilles divisent les Tortues de mer en Tortue franche, en caouanne & carret. Ces Tor-

tues sont routes à peu-près de la même figure.

La Tortue franche n'a pas l'écaille bien belle, mais la thair & les œufs en sont excellens, & très recherchés par les gens de mer, qui n'ont rien de meilleur pour se rafraichir & se guérir dans leurs maladies quand la navigation est longue. Une seule Tortue peut donner jusqu'à deux cens livres de chair qu'on sale, & près de trois cens œufs fort gros, & qui sont de garde. L'écaille des H. N. Tome V.

Tortues franches & des Caouannes a assez ordinairement quatre pieds & demi de longueur & quatre de largeur. Ces dernieres Tortues ressemblent pour la sorme au Tortues franches; mais leur tête est un peu plus grosse. Lorsqu'on veut les approcher, elles se mettent en défense. Leur chair est noire, silamenteuse & de mauvais goût. On tire de ces Tortues une huile qui n'est bonne que pour les lampes.

Le Carret est une autre Tortue très grosse, d'une chair, à la vérité, moins délicate que celle de la Tortue franche; mais elle est très recherchée pour son écaille, qu'on façonne comme l'on. veut en l'amollissant dans de l'eau chaude, puis la mettant dans un moule dont on lui sait prendre exactement & sur le champ la figure à l'aide d'une bonne presse de fer : on la polit ensuite, & on y ajoure des cizelures d'or & d'argent, ou d'autres ornemens.

L'écaille de cette Tortue est composée de quinze sens les, tant grandes que petites, dont dix sont plattes, qua tre un neu recourbées, & celle qui couvre le dos est sant en triangle cavé comme un petit bouclier. La dépouille ordinaire du Carret pese trois ou quatre livres; mais on en rencontre quelques ois qui ont l'écaille si épaisse, & les feuilles si longues & si larges, qu'elles pesent toutes en

Iemble environ six ou sept livres.

Verte, parceque son écaille est plus verte que celle des autres. Cette écaille est fort déliée & fort transparente: on ne s'en sert que pour les pieces de rapport, parce qu'elle est extraordinairement déliée. Lorsqu'on emplois l'écaille des Tortues en marqueterie, on lui donne la couleur que l'on souhaite par le moyen de seuilles miser dessous : mais pour cela on choisit l'écaille blonde, sant veines, & non pas celle qui est de couleur vineuse, ou pleine de nuages.

Les Tortues de mer paissent l'herbe sous l'eau & hon de l'eau: elles font leur demeure ordinaire & trouvent leur nourriture dans des especes de prairies qui sont at fond de la mer le long de plusieurs Isles de l'Amérique Isl y a peu d'eau sur quelques-uns de ces fonds; & le Voyageurs rapportent que quand le tems est calme l'étein, on voit ce beau tapis verd au fond de l'eau

Les Tortues qui s'y promenent. Après qu'elles ont mangé, elles vont à l'embouchure des rivieres cherchet l'eau douce. Quand elles ne mangent point, elles ont ordinairement la tête hors de l'eau; mais dès qu'elles voient remuer quelque Chasseur ou quelque Oiseau de proie, elles s'enfoncent bien vîte. Elles vont tous les ans à terre pondre leurs œus dans des trous qu'elles se sont sur le sable, par le moyen de leurs ailerons, un peu audessus de l'endroit où les vagues de la mer viennent bate tre. Elles le recouvrent très légerement, asin que le souleil les échausse, & fasse éclore les petits.

En travaillant ainsi pour leur famille, elles préparent une provision abondante aux hommes & aux oiseaux 3 car elles vont pondre de quinze jours en quinze jours, & mettent bas chaque sois quatre-vingt dix œuss & pluss Au bout de vingt-quatre ou de vingt-cinq jours, on vois sortir du sable de petites Tortues qui, sans leçons & sans guide, s'en vont tout doucement gagner l'eau. Mais mais heureusement pour elles, la lame les rejette les premiers jours : les oiseaux accourent, & les enlevent la plupart avant qu'elles soient assez vigoureuses pour tenir contre les stors, & pour se glisser au fond : aussi de trois cens

œufs il n'en échappe quelquefois pas dix.

Les Insulaires des Antilles, qui vont dans certain tems de l'année aux Isses du Cayeman pour faire provision de la chair des Tortues, disent qu'elles abordent de plus de cent lieues loin pour y déposer leurs œufs, à cause de la facilisé du rivage qui est bas, & par-tout couvert d'un sable mollet. Le terrissage des Tormes commence à la fin d'Avril, & dure jusqu'au mois de Septembre; & c'est alors qu'on en peut prendre en abondance. A l'entrée de la nuit on met des hommes à terre, qui se tenant sans faire de bruit sur la rade, guettent les Tortues lorsqu'et. les sortent de la mer pour s'avancer sur le sabie. Ils vont à elles, & les renversent sur le dos les unes après les autres (ce qui s'appelle chavirer la Tortue). Les Marelots peuvent facilement tourner chaque soir en moins de trois heures quarante ou cinquante Tortues; dont les moindres pesent cent cinquante livres, & les ordinaires deux cens livres: elles cont toutes une grande quantité d'œufs dans le ventre.

Hhij

1... Ces deufs sont ronds & de la grosseur d'une bate de jeu de paume, ils ont du blanc & du jaune comme les mufszde poule, mais la coque n'est est pas ferme; elle est'molasse comme si c'étoit du parchemin mouillé; ils sont un peu moins bons que les œufs de poule. Lorsqu'on went manger une tortue sur le lieu, on la tue: on lui cerne l'écaille du ventre; & l'écaille supérieure devient une espece de plat, dans lequel on fait cuire la tortue après l'avoir assaisonnée avec le jus de citron, le sel, le piment, le poivre & le gérofie. Tout le jour les Matelots sont occupés à mettre en pieces & à saler les tortues qu'ils ont prises pendant la nuit. La plupart des navires qui vont aux Isles du Cayeman, après avoir fait leur charge; c'est à dire, après six semaines ou deux mois de sejour, s'en retournent aux Antilles, où ils vendent server tortue salée pour la nourriture du menu peuple & des esclaves. La chair des tortues salées n'est pas moins en usage dans les Colonies de l'Amérique, que la morue dans tous les pays de l'Europe. La graisse de ces torsues rend une huile qui est jaune & propre à être employée dans les alimens, lorsqu'elle est fraiche; quand elle est vieille, elle sert aux lampes. On peut reirer d'une grosse tortue jusqu'à 33 pintes d'huile. 7 On prend aussi les tortues de mer au harpon, à-pen-

près comme les Baleines. La nuit, lorsqu'il fait clair de June, & que la mer est tranquille, un Pêcheur monte sur un petit canot, avec deux autres, dont l'un tient l'awirpn, qu'il sait remuer avec tant de vitesse & de dertérité 30 qu'il fait avancer le canot aussi vite & avecbeaucoup moins de bruit, que s'il étoit poussé à force de 12spes, Le maître Phoheur se tient droit sur le devant du sanot, & lorsqu'il apperçoit que quelque tortue fait écomer la mer en sortant par intervalles, il montre du bout d'un bâton l'endroit où celui qui gouverne le petit de quif doit le conduire. Lorsqu'il est à portée, il lance son hatpon avec une telle force sur le corps de la torre qu'il penetre l'écaille, & entre bien avant dans la chait La tortue qui se sent blessée coule à fand; auss-tôt l'au are homme qui est dans le canot lâche une sicelle atta chée au harpon, & lorsque la tortue s'est bien débattus & que les forces lui manquent, à cause du sang qu'elle a perdu, on la prend aisément : cette sorte de pêche

s'appelle prendre les tortues à la varre.

On dit que les tortues vivent long tems; en effet les Jamaïcains qui pêchent les tortues, remarquent qu'elles sont long tems à parvenir à leur parfaite grandeur. Les tortues qu'on trouve dans la mer du Sud, pesent ordinairement deux cens livres: on les voit souvent flotter en grand nombre sur la surface de la mer, où elles sont endormies pendant la grande chaleur du jour. Voici la maniere dont les Pêcheurs de ces mers s'y prennent. Un bon plongeur se place sur l'avant d'une chaloupe, & lorsqu'il ne se trouve plus qu'à quelques toises de la tortue qu'il veut prendre, il plonge & remonte aussi tôt vers la surface de l'eau fort près d'elle. Alors saisssant l'écaille vers la queue, il s'appuie sur le derriere de l'animal qu'il fait enfoncer dans l'eau, & qui se réveillant, commence à se débattre des pattes de derriere. Ce mouvement sustit pour soutenir sur l'eau i'homme & la tortue, jusqu'à ce que la chaloupe vienne les pêcher tous deux. Il est extremement rare d'en pêcher dans la mer Baltique & dans la Manche.

Tortues d'eau douce ou Tortues de France,

Cette espece de tortue ressemble aux autres pour la conformation. Son écaille est noire, sa queue est plus longue que celle des tortues de terre, elle ressemble un peu à celle du rat d'eau. Cette espece de tortue pousse un sissement entrecoupé & fort petit; elle mange de tout, principalement de la chair & de l'herbe. Les femelles pondent des œufs, dont la coque est un peu dure, & qui sont de deux couleurs, comme ceux des oiseaux; elles creusent un trou en terre pour les y déposer, & puis elles les recouvrent. Il se trouve de ces tortues dans la riviere de Bartha en Silésie, & souvent les Pêcheurs y en pêchent dans leurs filets. Elles se plaisent aux lieux marécageux; elles ne sauroient se passer absolument d'eau; elles périssent cependant auss dans l'eau, si elles ne viennent pas de tems en tems respirer à sa surface. Les Sauvages qui habitent le long du fleuve des Ama-Hh iij

zones prennent des tortues d'eau douce dans les Savannes ou prairies marécageuses: ils les enferment ensuire dans un parc clos de pieux, & ils en font un assez bon commerce, sur-tout avec les habitans de Cayenne.

La tortue a la vie extrêmement dure & de longue durée. Nous savons, dit le Docteut Tyson, de témoins dignes de soi, que des tortues ont vécu quatre-vingts ans. Une expérience de M. Méri, célebre anatomiste, démontre que la tortue peut vivre assez long-tems sans respirer. Il lia fortement les machoires à deux tortues & il seur scella le nez & la gueule avec de la cire d'Espagne. L'une de ces tortues vêcut trente-un jours en cet état, & l'autre trente-deux jours. Une autre tortue à laquelle il avoit ôté le plastron, qui lui tient lieu du sternon, de sorte qu'elle ne pouvoit plus respirer, n'a pas laissé de

vivre encore sept jours après.

Voici un fait bien singulier; lorsque Redis occupoit à faire quelques remarques sur le cerveau & sur le mouvement des animaux, il prit au mois de Novembre une tortue de terre, lui fit une large ouverture dans le crâne, lui enleva exactement tout le cerveau, & laissa l'ouverture du crâne à découvert, il mit la torque en liberté. Elle ne parut pas ressentir le moindre mal; elle se mouvoit, marchoit, mais elle alloit à tâtons: car aufi-tôt qu'elle n'eut plus de cerveau, elle ferma les yeux & ne les rouvrit jamais. Cependant l'ouverture du crâne se referma naturellement, & la partie de l'os du crâne qui avoit été enlevée, fut remplacée en trois jours par une membrane charnue. Cette tortue yêcut six mois, conservant toujours la force de marcher librement, & de faire tous ses autres mouvemens. Cette propriété de vivre long tems sans cerveau, & sans perdre le mouvement progressif, n'est point particuliere aux tormes terrestres. M. Méry a fait la même épreuve sur les tortues d'eau douce, mais elles y résistent bien moins de tems. Redi a plus fait, il a coupé la tête à des tortues, & elles ont vêcu assez long-tems après cette opération, une entraueres pendant vingt-trois jours : enfin quand les Insulaires des Maldives ont pris des tortues de mer, ils les mettent au seu, par le moyen duquel ils en tirent

l'écaille, puis ils les remettent dans la mer: voilà pour-quoi l'on prend quelquesois des tortues toutes dépouil-Lées de leurs écailles.

Suivant une observation de Swammerdam, les tortues n'ont qu'un passage très étroit dans l'os à côté de la que celui des œufs, il faut nécessairement que les surures des os de ces animaux s'écartent dans le tems de la

ponte.

La Tortue d'eau douce est vraiment amphibie, quoiqu'elle se tienne plus volontiers dans l'eau que sur la terre. Comme elle détruit les insectes, on la met dans les jardins, mais il faut avoir soin de lui donner assez d'eau pour qu'elle puisse nager. S'il y a un vivier ou simplement un bassin, on y met sur le bord une planche, à l'aide de laquelle la tortue monte & descend. En hiver elle se cache en terre, & y reste sans manger dans un état d'engourdissement, & même en été elle peut rester plusieurs jours sans prendre de nourriture. On peut la nour-rir dans la maison avec du son & de la farine, ou avec des escargots, comme l'on fait quand on veut la transporter au loin. Cette espece de tortue se trouve fréquemment en Languedoc : lorsqu'elle est transportée, elle ne multiplie point; cet animal, froid par lui-meme, a besoin d'une température plus chaude.

Usages de la Tortue.

On emploie en Médecine la tortue, tant intérieurement qu'extérieurement. On fait usage principalement de la tortue de terre qu'on vend dans nos marchés pour l'usage des malades; mais les autres especes ont les mê-mes vertus: elles contiennent toutes beaucoup d'huile & de sel volatil. On fait avec les tortues des bouillons qui sont propres pour les maladies de poirrine, pour la sievre hectique & pour la consomption. Ces bouillons sont en même-tems restaurans & se donnent avec succès aux personnes maigres & exténuées par de longues ma-ladies. La chair de tortue fournit encore un syrop ex-cellent & très recommandé dans l'enrouement, & dans la soux invétérée. Le suchuileux, balsamique & incras-

Hh iv

sant que contiennent les tortues, est très propre à adoucir les âcretés de la poitrine, & à corriger la salure du sang. La dose en est depuis demi-once, jusqu'à une once & demie. Le sang de tortue nouvellement tiré, est, dit on, bon pour la galle, les dartres & la lépre, si on l'applique sur les endroits affectés. Ce sang desséché est estimé pour l'épilepsie & la suffocation de matrice. Le fiel de la tortue est ophtalmique; sa chair qui est sibreuse, à peu près comme celle des lézards, est d'un goût assez agréable, & approchant de celui de la chair du bœuf; mais comme elle est difficile à digérer, elle n'est propre que pour les estomacs robustes; cependant les Insulaires d'Amérique mettent à toutes fortes de sauces la chair de la tortue franche, sans en être incommodés; ils en font de la soupe, quelquefois aussi ils la mangent rôtie. M. Barrere dit que les Negres attaqués du Pian, (la vérole) vont à la pêche de cet animal, pour avoir pecasion de s'en nourrir, & que ce régime les débarrasse entierement de tous les symptômes véroliques. Les tor-tues de mer, ajoute-t-il, ne seroient-elles pas le même effet en Europe? Les lépreux du Portugal vont au Cap Verd manger de la chair de tortue pour parvenir à la guérison, ainfi que les scorbutiques.

Les tortues ont beaucoup de graisse: cette graisse se conserve long tems, elle a un bon goût & peut suppléer à l'usage du beurre. Les œus de tortue sont bons à manger; quelques Médecins les conseillent aux sébricitans, ils procurent le sommeil, & ils rafraichissent: on les estime plus sains après avoir été un peu gardés, que tout

récents

TORTUE VERTE, Cassida viridis, genre de Coléoptere ou de petit Scarabée, dont il y a plusieurs especes. La plus remarquable, dit M. Linnæus, est celle qui se trouve dans les maisons où elle ronge les habits. Ce scarabée, est, dit-il, un singulier petit animal; lorsqu'on le touche, il ramasse si bien sa tête & ses pieds sous son corfelet, que rien ne paroît; ses pieds & ses cuisses alors semblent tronqués: il demeure dans cer état fort longtems; ni la sorce, ni le mal qu'on lui peut saire, ne sont pas capables de le saire remuer. L'eau, le seu, les espries corrosis, semblent ne l'altérer en rien; ses perss n'en paroissent point irrités, il reste immobile, il souffre toutes ces choses patiemment, quoiqu'il en meure; mais il ne supporte pas si aisément l'esset des rayons du soleil.

TORWAC. Voyer WALRUS.

TOUCAN ou PIE DU BRESIL, Nasuts, aut Avis Piperivora. Cet oiseau est singulier par son bec jaune & rouge, qui est monstrueux, à proportion de son corps, & par sa langue qui ressemble à une plume déliée, & qui

passe pour avoir de grandes vertus en Médecine,

Cet oiseau, dit Albin, prend presque la même nourriture que les Perroquets ordinaires; mais il aime le poivre, l'amome, & si fort le raisin, que si quelqu'un lui en jette des grains, il les attrappe adroitement dans l'air l'un après l'autre; la chair du Toucan est entierement d'une couleur violette foncée : cet oiseau est un peu plus grand que la Pie ordinaire; la tête, le col, le dessus du dos & les ailes sont d'un blanc cendré; la poirrine est d'un jaune luisant ou safrané; le ventre & les cuisses sont d'un beau vermeil, ou de couleur écarlate, le rouge s'étend presque jusqu'à la moitié de la queue, & est intercepté par une bande noire & large qui finit en un beau rouge; les jambes, les pieds & les griffes sont noirs, le bec a six pouces de longueur & deux pouces & demi de largeur à la rasine, la circonférence dans ce même endroit en est de einq pouces & demi; la machoire supérieure est large & un peu courbée, avec une cavité exactement égale à la machoire inférieure; l'une & l'autre sont dentées & couvertes d'une peau gluante. Les deux machoires sont d'une substance mince & osseule & couvertes d'une écaille tirant sur la corne; cette écaille est mince & en même tems fort légere. Elle est jaune & nuancée d'un verd brun, le bout du bec est rougeâtre; les narines sont exactement situées au dessus de cette substance, sur le bec & tout près de la tête, laquelle est grande & épaisse, afin de pouvoir supporter un bec austi monstrueux pour un fi petit oileau.

On assure que les Toucans sont leurs nide dans les trous qu'ils creusent eux-mêmes dans les arbres, où ils metrent leurs petits à l'abri des Singes: c'est pourquoi les Espagnols appellent cet oiseau Carpentero. Les habitans

du Bresil lui donnent le nom de Tacataca, à cause de

la singularité de son cri.

Le Toucan est assez agréable à voir : on en rencontre beaucoup le long de la riviere de Janéiro, vers le Cap de Frie; il ne sauroit vivre dans les pays froids. Les Sauvages se servent de ses plus belles plumes, pour garnir leurs épées, leurs chapeaux, & leurs autres ornemens.

TOUPIE ou TROMPE, petit coquillage univalve, large du côté de la base, & terminé en pointe par le sommet : c'est une espece de Sabot : voyez ce mot.

TOUR DE BABYLONE, Turris Babylonica, espece de Limaçon dont la coquille est faite en spirale, & d'une

seule couleur. Voyez Limaçon.

TOURBE, Turfa: c'est une matiere poreuse, communément légere & fibreuse, noirâtre, grasse, bitumineuse & inflammable, laquelle se trouve dans certaines prairies à très peu de profondeur. Cette matiere, qui, depuis long tems sert de chauffage dans les pays où elle est abondante, & où le bois n'est pas commun, brûle assez bien; mais quoiqu'elle donne un seu très vif, elle ne produit que peu de flammes, & elle répand, en brûlant, une odeur plus ou moins désagréable : ces deux inconvéniens ont fait négliger l'usage de la Tourbe dans les endroits où l'on a été à portée de se procurer du bois commodément. Il paroît cependant, selon les observations de M. Guertard, que pour une infinité d'ulages cette matiere combustible pourroit être substituée au bois avec économie de la part des particuliers, & avec avantage pour l'Etat qui trouveroit dans cette ressource si prochaine & si facile les moyens de diminuer d'un côté la consommation de bois qui devient effrayante; & de l'autre, verroit augmenter le nombre des terres cultivables que la nécessité du chauffage oblige de planter en bois.

La Tourbe, suivant le sentiment assez général des Naturalistes, adopté en ce point par M. Guettard, n'est formée que des débris d'herbes, de seuilles & de plantes pourries & converties par cette putrésaction en une masse noirâtre, onctueuse & combustible. Ceci étant, la nature de la Tourbe doit varier suivant celle des plantes qui l'ont produite; on présume que la Tourbe de Hollands,

qui passe pour une des meilleures qu'on connoisse, ne doit ce dégré d'excellence qu'aux plantes marines dont elle a été formée; peut-être même s'en trouveroit il de cene espece dans plusieurs autres endroits, ces plantes ayant pu y être portées par des inondations dont on trouve tous

les jours des vestiges.

Les prairies hautes qui contiennent de la Tourbe de mauvaise qualité, sont remplies de presse, de joncs, de roseaux & d'autres mauvaises herbes, mais sur tout de plantes graminées comme les Souchets, les Cyperoides, & même de coquilles. Dans celles qui sont basses & en forme de vallées, les eaux qui n'y coulent que dans le tems des orages, ne contribuent pas pour peu à la production de ces matieres combustibles & à leur excellence, en ce qu'elles lavent la surface des montagnes & des vallées qui sont communément recouvertes de parties de végétaux qu'elles entraînent & déposent successivement dans les trous & à différentes hauteurs : il y a des endroits où l'on fouille la Tourbe depuis deux pieds jusqu'à vinge pieds de profondeur. L'ouverture que l'on fait pour tirer cette substance inflammable est souvent de quatre toises quarrées.

On observe dans la coupe des bords, différens lits horisontaux de Tourbes: communément le premier, qui est placé immédiarement au dessous du sol de la prairie, a environ un pied d'épaisseur; il est rempli d'une assez grande quantité de coquillages de différentes especes, tant terrestres que suviatiles. Ces coquilles, qu'on pourroit aisément trouver dans le banc même de Tourbe qui les contient, se ramassent encore bien plus aisément dans le coin des Tourbieres que l'eau a remplies; elles sont ordinairement toutes blanches; & il ne leur a manqué que le tems pour les détruire entiérement : ce sont elles qui font que la plupart des Tourbes produisent un mouvement d'estervescence dans les liqueurs acides. On trouve encore dans ce même premier banc de Tourbe, une quantité assez considérable de terre mêlée qui en altere beaucoup la qualité. La Tourbe qu'il donne, est, pour parler le langage des Ouvriers, terreuse, coquilleuse & escargoteuse. Celle des bancs qui se trouvent ensuite, est meilleure & d'autant meilleure que les bancs sont plus profondément placés: on n'y trouve aucun vestige de coquillage; mais on y rencontre quelquesois des fragmens de végétaux plus ou moins détruits: au reste, les Tourbes ne sont, comme il est dit ci dessus, qu'un amas de parties végétales pourries qui s'accumulent journellement, & qui, étant épuisées, se reproduisent ensuite par un nouvel amas des mêmes matieres.

Les Ouvriers qui travaillent à l'exploitation des Tourbieres, sont ordinairement partagés en trois bandes,

les Bécheurs, les Brouetteurs & les Puiseurs.

Les Bêcheurs sont ceux qui levent la Tourbe par pains ou quartiers en forme de quarrés longs; ils se servent pour cela d'un outil qu'ils nomment Louchet à aîle: cet outil n'est qu'une bêche dont le fer a environ six pouces en quarré, & qui porte à l'un de ses côtés un aileron de quelques pouces de largeur & de longueur. C'est à l'aide de cet instrument qu'ils enlevent les mottes de Tourbe; ils les jettent avec cette bêche même aux Brouctteurs qui sont sur le bord de la Tourbiere, & qui les recoivent dans leurs mains : ceux-ci les portent à l'aide de leurs bronettes, sur une aire disposée à les recevoir, & où ils les arrangent en pyramides quarrées, qu'ils nomment Pilettes. Lorsque les pilettes sont seches; ils les détruisent & forment avec les Tourbes des tas en forme de parallelépipéde rectangle qu'ils nomment chatelets: au bout de quelque tems on défait encore ces chatelets pour arranger les Tourbes en lanternes, c'est-à dire, pour en former une espece de cône à jour : le but de tous ces différens arrangemens est de bien faire sécher les Tourbes; & lorsqu'après avoir sussilamment resté en lanternes, on les trouve assez seches; on en fait de grosses piles d'une toise quarrée de base, qu'on couvre avec de la paille; & elles sont alors en état de servir.

On conçoit ailément que le creux qu'on fait en enlevant la Tourbe dans une prairie toute imbibée d'eau, en seroit bientôt rempli, si on n'avoit soin de l'épuiser continuellement; c'est à quoi sont employés les Puiseurs, & leurs machines portatives ne sont pas plus compliquées

que celles dont nous venons de faire mention.

Non-seulement la Tourbe en grosse pile peut être employée à faire du seu, mais encore on peut en saire un charbon qui n'a plus l'odeur désagréable que sa Tourbe en nature jette en brûlant: ce charbon se fait, en arrangeant la Tourbe, dans des sourneaux, à peu près construits comme les sours à chaux, garais au sonds d'un peu de bois pour allumer la Tourbe, & d'une voure percée qui sert à la soutenir: dès que la Tourbe a suffisamment pris seu, on bouche exactement toutes les ouvertures, & on la laisse brûler peu à peu: on connoît qu'elle est cuite, lorsqu'elle cesse de fumer; alors on la laisse restoidir, & on la retire en charbon. M. Guettate dit qu'il s'amasse aux parois du sourneau de petites écailles blanches & brillantes comme du nitre; mais qu'il n'a pas été à portée de les examiner.

On peut aussi réduire la Tourbe en charbon, de la même façon qu'on y réduit le bois, en la disposant en tas propres à être allumées, & la couvrant ensuite de terre, lorsqu'elle a pris seu; mais cette maniere occa-sionne plus de déchet que la précédente; c'est la raison

pour laquelle les Ouvriers l'ont abandonnée.

On peut faire avec la Tourbe tout ce que l'on fait avec le bois & le charbon. Bekher a prouvé en Hollande qu'on pouvoit s'en servir pour la fonte même des métaux. Nous avons vu en ce même pays qu'on en faisoit usage dans les rasineries du camphre. M. Bertrand dit que les Boulangers, les Fayanciers, les Verriers, les Tuiliers peuvent aussi se servir de la Tourbe, & qu'ons'en sert pour la purisscation du sel. Il y a maintenant un établissement de cette matiere combustible dans la Généralité de Paris, où on l'emploie avec succès, tant pour la cuisson du plâtre, de la chaux, de la brique, que dans les sourneaux de reverbere, & ceux de Chapelerie, de Teinture; Buandesie, &c.

Il y a des pays où l'on fait des especes de Tourbes, sans en avoir l'intention. Dans plusieurs cantons de la Normandie, par exemple, on creuse dans chaque métairie des solles dans lesquelles on entasse tout le sumier des dissérentes écuries; & lorsqu'il y a été pendant un tems sussiant, on le retire pour l'étendre sur les terres; il est alors presque semblable à la Tourbe, noir, gras, réduit en une masse qui se laisse couper, & dont les mor-

dire, comme la Tourbe; ils ne sont même quelquesois que trop inflammables, puisqu'on lit dans les Mémoires de l'Académie, que la seule fermentation avoit suffi pour saire prendre seu à des amas de cette matiere. On y lit encore que des débris de seuilles étant tombés dans un vase de jardin, ou dans des slaques d'eau, il s'en étoit sormé d'excellente Tourbe.

Plus on considere les propriétés qu'ont diverses substances de pouvoir se convertir en Tourbe lorsque la situation du lieu & du terrein y sont favorables, plus on est porté à en conseiller l'usage, sur-tout dans les pays sertiles en grains & dépourvus de bois, où l'on ne trouve d'autres matieres combustibles que des genêts, des bruyeres & du chaume.

Les meilleures Tourbes sont celles qui sont pesantes, noires, qui donnent le feu le plus vif & de plus longue durée, qui forment, en brûlant, une sorte de scorie lé-gere qui ressemble beaucoup au mâcheser des sorges; en un mot, qui est boursoussée en forme de larmes, marbrée de jaunâtre, de brun, de noir & de rougeâtre. La Tourbe la moins bonne est celle qui est grise, terreuse, coquillere ou formée des débris d'insectes : celle qui est poreuse, légere & entrelacée de roseaux ou plantes peu dénaturées, qui s'allume aisément, mais qui dure peu au feu, tient le second rang pour la qualité. La plupart des Tourbes de la Suisse & des Pays-Bas, mais notamment de la Fionie, &c. sont fibreuses & composées principalement de deux sortes de plantes, dont l'une est une sorte de mousse aquatique, Muscus palustris, squamosus ruber: l'autre est une bruyere, Erica foliis imbricatis glabris; on y reconnoît aussi le Glayeul d'eau. Enfin, toutes les prairies dont les terreins sont mousseux & comme élastiques ou tremblais, ainsi que la plupart de celles qui bordent les rivieres, ou qui servent de sol aux lieux marécageux, peuvent se convertir en d'excellentes Tourbieres.

A l'égard de l'onctueux & de la couleur noire des Tourbes, M. Guettard dit que lorsque des plantes imbibées d'eau se pourrissent, les sels doivent d'abord être dissous, & l'eau chargée de ces sels doit ensuite agir sur les parties buileuses de ces mêmes plantes, & donner naissance par leur union à une espece de matiere savoneuse ou bitumineuse, capable de procurer aux Tourbes cet onétueux & ce gras qu'elles ont : les parties ferrugineules dont toutes les plantes sont plus ou moins chargées, étant mêlées avec ces parties savonneuses, suffisent pour colorer la masse des Tourbes: s'il entre beaucoup de parties limoncuses très détrempées, dans la composition des Tourbes, alors on pourra les pêtrir, & les mouler ensuite, comme font les Flamands: enfin, M. Guettard conclut qu'il se produit journellement des Tourbes, mais beaucoup moins que dans les tems où les plantes des prairies n'étoient d'aucun usage aux hommes, & qu'à présent même ce sont les mauvaises prairies qui fournissent le plus de Tourbes, parcequ'on ne les fauche pas; les plantes qu'elles contiennent, n'étant pas trop du goût des animaux domestiques.

Les cendres des Tourbes sont légeres & d'une odeur délagréable : elles ne sont pas propres au blanchissage; mais en revanche elles sont fort utiles pour fertiliser les prés; elles en détruisent la mousse & les mauvaises herbes. On trouve maintenant à Paris de ces cendres dans les chantiers de Tourbes & dans les bureaux établis pour la distribution du charbon de Tourbe: l'on s'en sert pour fumer les rerres. Ce moyen est bien éprouvé, avantageux & de peu de dépense, en comparaison de celle qu'exigent les engrais ordinaires : ces cendres se sement en tems humide sur toutes les terres de bonne, de médiocre & de mauvaise qualité. On prétend que les pays hauts de la Picardie & des Provinces voisines qui renferment abondamment de la Tourbe, ne jouissent de dissérentes especes de fourrages que depuis cinquante ans, tems où l'on commença à jetter sur les terres de la cendre de Tourbe,

TOURD & TOURDELLE: voyez au mot GRIVE.

TOURLOUROUX, nom que les François donnent aux Crabes de mer qui se pêchent à la pointe de Barbarie, & à l'embouchure du Sénégal: voyez CRABE.

On trouve encore le Tourlouroux aux Antilles, surtout à la Martinique. Ce petit Crabe est d'un goût agréable; mais on assure qu'il cause le slux de sang à ceux qui en mangent trop.

TOURLOURY, arbre du Pays de Cayenne, dont

la feuille, dit M. de Préfontaine, est de quinze à seize pieds, & séparée dans sa longueur par une côte. Elle s'emploie en long & en travers, pour couvrir les cases, en pressant les côtes sort près les unes des autres. Elle dure très long-tems, & même le seu n'y prend pas aise ment. C'est après celle de l'Ouaye, la plus recherchée; elle est aussi la plus commune. Cet arbre est l'Urucury de Pison.

pierre rare, que quelques Marchands étrangers vendent très cher, sous le nom spécieux de Tire-cendre, n'est connue en Europe que depuis 1717. M. le Duc de Noya Carafa en a renouvellé la réputation en 1759, dans

une Lettre adressée à M. de Buffon.

C'est une pierre plus ou moins transparente, & d'un jaune obscur, qui tient du verd & du noir. Les Hollandois l'apportent de l'Isse de Ceylan toute taillée à face plate, & ses côtés faisant des dégrés. Elle paroît inaltérable au feu médiocre, auquel on l'expose pour voir l'effet singulier qu'elle a d'attirer & de repousser la cendre & la poulsiere de charbon. Nous avons éprouvé qu'un seu brusque ou plus violent y fait des félures, & en altere la force M. Adanson, qu'on dit être l'Auteur de cette Lettre, 2 poussé très loin les observations sur cette pierre; il sa comparée aux autres pierres précieules; aux aimants & aux divers corps électriques : elle ressemble à ceux-cien sept points, & en differe en sept autres. Elle conserve dans la comparaison, son caractere distinctif; c'est le seul corps connu, qui ait besoin d'être chaussé pour acquérir la vertu électrique, & qui ne l'acquiert pas par les autres moyens qu'on emploie pour électriser les autres corps. En un mot, elle attire & repousse successivement, elle attire à travets le papier, elle n'a point de pôles; son activité n'est pas arrêtée par la présence de l'aimant ni de l'eau, elle ne donne ni lumiere ni étincelles: dens Tourmalines échauffées s'attirent & ne se répoulseur point.

Nous possédons deux Tourmalines, s'une taillée & l'autre qui ne l'est pas; elles nous ont servi à répéter les expériences de l'Académicien. Etant échaussées, elles attirent & repoussent alternativement le papier, le liége,

des barbes de plumes, des cheveux, du ruban, de la laine, des petites feuilles d'or, du coton; mais la disrance des répulsions est plus grande que celle des attractions. On peut étendre la vertu attractive de la Tourmaline, comme l'a fait voir M. Adanson, en employant un Conducteur, tel qu'un fil de fer, long de huit pouces, enmanché à un corps électrique. Nous avons essayé avec toutes nos pierres fines, brutes & saillées, même avec des pierres factices, de répéter les mêmes expériences. Les pierreries étant chaussées, ont attire, très foiblement, des cheveux, &c. & sont devenues phosphoriques, mais elles n'ont point repousé; ce qui fait croire que la Tourmaline est réellement une pierre d'une espece particuliere. La Lettre du Duc de Noya, métite, à tous égards, d'être consultée par les Naturalistes & par les l'hysiciens. D'après cer exposé, & le phénomene singulier de la Topase du Bresil, il est probable que beaucoup de pierreries sont susceptibles de bien des propriétés que nous ignorons.

TOURNESOL. C'est un des noms que l'on donne à la plante connue sous le nom d'Héliotrope ou d'Herbe aux Verrues, & dont nous avons fait la description au

mot Herbe aux Verrues.

On appelle Tournesol en pain ou en pierre, une Pâte ou Lacque seche, préparée avec les fruits de l'Héliotrope, de la chaux & de l'urine. La couleur de cette pâte doit être bleue; elle est employée par les Teinturiers: elle nous vient de Hollande.

On donne le nom de Tournesol en drapeau, à de la toile qu'on a peinte à Constantinople avec de la Cochenille & quelques acides. On nomme Tournesol en coton, du coton applati à la grandeur & à la figure d'un écu, & reint en Portugal avec la Cochenille Mesteque: l'un & l'autre Tournesol servent pour colorer les liqueurs & les gelées des fruits. Ensin, il y a encore une autre espece de Tournesol en drapeau, qui se fait avec des chissons imbibés & empreints d'une teinture rouge, préparée avec le sue de l'Héliotrope & un peu de liqueur urineuse. Ce dernier vient du Languedoc; on s'en sert pour donner au vin une couleur rouge.

Par ce préliminaire, on voit qu'on distingue dans le H. N. Tome V.

commerce, le Tournesol en drapeau & le Tournesol en pain, qui est sous une forme de pâte seche: mais ce qu'il y a de singulier, c'est que nous fournissons aux Hollandois la matiere de ce Tournesol en pâte, dont ils sont un secret. Nous leur préparons la matiere premiere. Ce seroit cependant un objet intéressant pour les Arts & pour le Commerce, de faire ensorte de le préparer nousmêmes.

C'est dans ces vues, & pour mettre sur la voie, que M. Montet, de la Société Royale des Sciences de Montpellier, a donné sur cet objet un excellent Mémoire, inséré parmi ceux de l'Académie de Paris, ann. 1754.

Dans ce Mémoire il s'est attaché à détailler les procédés que l'on emploie pour teindre les chifsons ou drapeaux au Grand-Galargues, Village du Diocese de Nîmes, où près de mille Habitans en préparent pour dix ou douze mille francs, qu'ils vendent ensuite aux Hollandois. Ceux-ci ont l'art d'en extraire ce qui forme leut

Tournesol en pâte.

On donne vulgairement, dans ce Pays, le nom de Maxrelle à la plante dont on exprime le suc pour colorer les drapeaux. Cette plante, que Tournefort a nommée Ricinoides ex quâ paratur Tournesol Gallorum, & dont M. Nissole a donné une bonne description, est assez commune aux environs de Montpellier; & sur-tout dans cette partie du Bas Languedoc, qu'on appelle la Vaunage. Elle croît aussi en Provence & en Dauphiné : sa racine est blanche, ronde, droite & longue, un peu sibrée; elle pousse une tige ronde, plus ou moins haute & branchue; ses seuilles sont d'un verd pâle, & attachées à un fort long pédicule: ses fleurs sont renfermées dans de petits boutons qui forment une espece de grappe, qui fort d'entre les aisselles de chaque branche; entre ces sleurs, il y en a de stériles & de sécondes: à ces sleurs succedent des fruits ronds, raboteux, d'un verd foncé, divisés en trois loges qui renferment chacune une semence ronde & blanche,

Les Habitans du Grand-Galargues n'ont pas la liberté de cueillir la Maurelle dans tous les tems de l'année. Les Maires & Consuls ne donnent cette permission à toute la Communauté, que vers le 25 de Juillet, tems où la

laurelle est dans sa persection. Cette régolte dure deuis le 25 de ce mois, jusqu'à vers le 8 de Septembre.

Les Paysans vont chercher cette plante à quinze ou ingr lieues à la ronde dans le Gévaudan, & même jusqu'en Provence. Ils ont grand soin de se cacher, les uns ux autres, les lieux où la Maurelle croît abondament. Ils font cette récolte en diligence, attendu que a plante, pour pouvoir être employée, doit être fors écente, & que la fermentation nuit toujours au succès le l'opération dont il s'agit. Il faut aussi que la Maurelle ne soit pas terreuse. Ils emploient indistinctement toute la plante, excepté la racine: on la broie sous une meule de moulin semblable à celles qui servent à écraser les Olives ou le Tan. On voit une description exacte de ca moulin, dans les Mémoires pour l'Histoire Naturelle de la Province de Languedoe, par M. Astruc.

Pour exprimer le suc de Maurelle, on choisir un jour convenable; lorsque le tems est fort serein. l'air sec, le soleil ardent, & que le vont sousse du Nord ou du Nord Ouëst. Quand on a retiré tout le suc, on met à

part le marc, qui sort d'un excellent fumier.

Avant que d'employer ce suc, les uns le laiffent répuser un quart d'heure, les autres en font usage sur-lechamp : quelques une , mais en petit nombre, mettent auparavant dans le suc, une chopine ou un por d'urine, sur trente pous de suc. On se pourvoit de soile qui ait déja servi, & qui soit à bon sompte. Tome toile est bonne pour cette opération, pourve qu'elle soit de Chanvre; la plus groffiere, la moins ferrée, n'est pas à rejecter : mais il faut ca général, que la poile que l'on emi-Ploie soit bien netoyée, car tous les corps gras & mileux; dit M. Moncet, sont contraires au succès de cette préparation. On verse ensuite sur les morceaux de toile ou dra-Peaux, du suc de Maurelle, & tout de suise, par un procédé pareil à celui des Blanchissenses, on froisse bien la toile avec les mains, afin qu'elle soit par-tout bien imbibée de suc. On fait ensuise hien séther ces drapeaux au foleil, puis on les expose fur des sarmens on des roseaux, -assujeris à chaque extréminé de la cuve ; là ils reçoiverie la vapeur d'une quantité d'uring qu'ou a réunie dans une Brande tuve de pietre ». L' dans laquelle on ajoute

Ii ij

sussi-tôt de la chaux vive ou de l'alun: en recouvre en suite tous ces drapeaux d'un drap ou d'une converture, pour réunir toutes les vapeurs. On les laisse ainsi exposés à la vapeur de l'urine, ayant soin de les retourner de sems-en-tems, pour qu'ils présentent à cette vapeur toutes leurs surfaces. On doit prendre garde que les chissons qui sont sur les morceaux de bois, exposés à la vapeur

de l'urine, ne touchent point à cette liqueur.

Quelques personnes colorent les drapeaux à la vapeur du fumier de cheval ou de mulet; mais il fautalors
beaucoup de vigilance, & les ôter aussi tôt qu'on voit paroître la couleur bleue, qui est la vraie pierre de touche; car si on les y laisse exposés trop long-tems, cette
même vapeur détruic la couleur & tout le travail est perdu. Quelque tems, au contraire, qu'on laisse les drapeaux exposés à la vapeur de l'urine, ils ne prennent jamais d'autre couleur que la bleue; & la partie colorante
n'est jamais détruite par l'alkali volatil qui s'éleve de
l'urine, quelque abondant qu'il soit.

Lorsqu'on a exposé ainsi ces drapeaux à la vapeur de l'urine, on les imbibe de nouveau de suc de Maurelle, en faisant la même manœuvre qu'à la premiere opération. Les drapeaux sont dans leur état de persection, quand ils sont d'un bleu soncé tirant sur le noir. Lorsque ces drapeaux ou chissons sont ainsi préparés, on les emballe dans des sacs, & les Marchands de Monpellier

les achetent pour les envoyer en Hollande.

La couleur bleue que donne la Maurelle, est presque entiérement due au suc de la plante; l'alkali volatil de l'urine ne sert qu'à développer le phiogistique de la partie colorante dont les chistons sont enduits. Voici, selon M. Montet, les expériences qui le prouvent. Si on laisse dépurer du suc de Maurelle, la partie verte se dépose, & la liqueur qui surnage est d'un bleu qui tire sur le violet. Cette liqueur reste pendant cinq ou six heures de cette couleur; mais elle en prend ensuite une nouvelle, tirant sur le rouge. L'extrait desséché de cette plante, est aussi d'un bleu tirant sur le moir. Son fruit colore en bleu le papier; toutes observations qui prouvent que la couleur bleue réside dans se suc.

Une singularité remarquable, c'est que les alkalis 10.

1 1

atils ne sauroient développer sa couleur bleue dans le suc de Maurelle, que quand ils sont réduits en vapeurs. L'urine fermentée, versée sur ce suc récemment exprimé, qui est d'un verd d'oignon, rend ce verd plus clair.

M. Hellot, dans son Traité sur la Teinture, dit qu'il ne connoît, jusqu'à présent, que deux plantes qui donnent le bleu après seur préparation: l'une est l'Isatis ou Glassum, qu'on nomme Pastel en Languedoc; l'autre plante est l'Anil, qu'on cultive dans les Indes orientales & occidentales, & dont on prépare la fécule qu'on nomme Indigo: voyez chacup de ces mots.

On retire, par le moyen de la fermentation, la partie colorante de ces plantes; & plusieurs Particuliers ont essayé de faire de l'Indigo de la premiere, mais leurs expériences ont été sans succès: peut-être que la chaleur dans ces climats, n'est pas assez forte pour produire une

prompte fermentation.

On peut présentement admettre une troisieme plante qui donne du bleu, mais elle le donne d'une manière bien différente de celles dont nous venons de parler. Cette couleur bleue est toute sormée dans son suc; au lieu que dans les autres, elle est l'ouvrage d'une longue sermentation continuée. Cette longue sermentation, au contraire, auroit ôté entiérement à la Maurelle sa couleur bleue.

Comme les drapeaux de Tournesol sont fort aises à décolorer, ils doivent être réputés faux uint. L'eau froide les décolore entiérement; & c'est avec cette partie colorante, qu'on fait à Amsterdam le Tournesol. Je pen-se, dit notre Auteur, que la chaux éteinte & l'urine y entrent, ou peut-être la potasse. Il faudroit pour s'en assurer, faire des essais & des expériences.

Les chiffons de Tournesol colorent le vin qui pêche par la couleur, & toutes sortes de liqueurs. On dit qu'on les emploie à cet usage en Hollande: ailleurs on s'en ser seu pour colorer une décoction d'Iris, qu'on édulcore avec le sucre, afin de faire un sirop à bon marché, qui imite

le sirop de violettes.

TOURTEAU, nom qu'on donne en différens endroits au Pagurus, espece de Cancre: voyez, CANere.

TOURTERELLE, Turtur vulgaris, oiseau du genre des Pigeons: sa longueur est de dix pouces, & son envergeure en a vinge & un le bec'est assez délié & long d'un pouce, d'un bleu sombre en dehors & rouge en dedans ; la langue est petite ; l'iris'est mêlé de jaune & de rouge, & entouré d'une peau de la même couleur; les partes sont rouges, & les griffes noires; la tête & le milieu du dos sont d'un bleu noir cendré, les épaules & le croupion d'un rouge sale ou de rouille, la poitrine & k ventre blanchâtres, la gorge est d'une couleur vineuse: chaque côté du col est un peu verd & orné de très belles plumes noires, dont les pointes sont blanchâtres; les longues plumes extérieures des ailes sont brunes, celles du milieu sont cendrées, & les plumes intérieures ont leurs bords, rouges : les plumes de la queue ont leur pointe & luir texture extérience blanchatres.

Cet oilean est de la grosseur d'un Pigeon de la petite espece 3. son jabot est grand; sa voix est gémissanc; ses alles sont fort longues; son vol est haut, plus rapide encore que celui des Bisets, & se soutient long tems. · Le Tourtereni, ne' s'amache qu'à une seule semelle; aussi regarde e on ces diseaux comme le symbole de la - fidélité conjugale. Les Tourrerélies vont deux à deux; et quand il en meure une des deux, celle qui reste vit seule, sans en vouloir souffrir aucune autre. Ceroileau aime à habitet les lieux sabloneux; écartés & montaeneux: il se vient sur le haut des aibres, où il fait son nid ; Be il n'en descend que pour aller butiner dans les campagnes & dans les jardins : il vir de toutes sortes de grains, A aime sur tout le Millet. La chair de la Tontretelle est mons seche que ceste du Pigeon ramier : elle est d'un meilleur goût, & produit un bon suc. Quand cet distait est gras, tendre & jeune, c'est un manger delscieux; mais quand il vicillit, sa chair devient mas Hive, corince, & n'est plus propre qu'à faire du bouillon celle à d'ailleurs les mêmes propriétés que celle du Pigeon:

On prétend que la Tourterelle est un oiseau de passage. Sa voix est haute, mais elle ne chante ou ne groule que quand elle est en amour. Son gémissement inonetone, quoique plus tendre que le roucoulement des Pi-

geons, n'en est pas moins importun. Elle vit huit ans ; elle pond une à deux fois par an, sur tout dans les pays

chauds: chaque ponte est de deux œufs.

On voit des Tourterelles toutes blanches, même dans nos climats. La femelle de la Tourterelle des Indes est blanche par tout le corps, excepté les pieds qui sont rouges; son bec est noir comme relui du mâle. Celui-ci a la tête, le col, la poitrine & une partie des ailes, de même que le dos jusqu'au croupion, d'un brun rougeâtre; le bas du ventre est jaunâtre, l'iris de couleur écarlate, le col cerclé de noir. On en éleve dans des cages en Angleterre, où on les nourrit de chennevi, de millet, & sur-tout de bled

La Tourterelle d'Amérique, qui se trouve dans les petites Isles, est plus petite, mais plus grasse que celle de France. On en prend beaucoup avec des filets ou lacets: elles se nourrissent de fruits de Monbin, & de ceux des Oliviers sauvages. La chair de cet oiseau est autant estimée des Insulaires, que celle de l'Ortolan l'est parmi nous. On voit aussi à Cayenne deux especes de Tourterelles; l'une nommée Tourterelle des grands bois & l'autre Tourterelle vulgaire ou Baroutous. La Tourterelle de la Jamaique a la tête & le menton d'un bleu charmant, & bordés de blanc; le reste du plumage est d'un brun jaune. La Tourterelle de l'Isle des Barbades, n'est pas plus grande qu'une Alouette; elle ressemble beaucoup à la petite Colombe sauvage du Bresil: le haut de sa tête est bleu, le dos d'un brun clair, les ailes tiquetées de bleu & de pourpre; son vol est aussi court que telui des Perdrix.

TOURTERELLE DE MER, Columba Groenlandica

Voyez à la suite du mot COLOMBE.

TOURTERELLE: poisson cartilagineux, ou espece de Raie, qui est la Pastenaque, voyez ce mot.

TOUS: voyez CHIQUES.

TOUSELLE: c'est une sorte de froment fort communen Languedoc, il a l'épi sans barbe, la tige assez naute, le grain plus gros que le froment ordinaire; on en fait du pain fort blanc.

TOUTE-BONNE: voyez ORVALE.

TOUTENAGUE: voyez à l'article Zinc.

Ii i

TOUTE-SAINE, Androsamum: plante qui crost dans les Isles & dans les jardins, & qui differe, selon Lémery, du millepertuis, en ce qu'elle est rameuse comme un petit arbrisseau: sa racine est longue & ligneuse; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rougeâtres, rondes, ligneuses, dures en leur base : ses seuilles ressemblent à celles du millepertuis, elles sont comme perforées de même, mais elles sont trois ou quatre fois plus grandes, vertes brunes au com-mencement de l'été, & d'un rouge obscur vers l'automne : les fleurs naissent aux sommités des branches, & sont composées chacune de cinq feuilles jaunes, disposées en rond, grandes & belles: il leur succede une baie qui noircit par la maturité, & qui contient des semences menues & brunes. On estime eette plante apéritive, vulnéraire, résolutive, propre pour tuer les vers, en un mot, contre une infinité de maladies; c'est pourquoi on l'a nommée Toute saine.

TOXICODENDRON: c'est un arbuste vénéneux de la Caroline, dont on distingue trois especes. Les seuilles des deux premieres especes sont composées de trois soliolles ovales, attachées à l'extrêmité d'une queue commune; celles de la troisseme sont sormées d'un nombre de soliolles longues, pointues, & attachées deux à deux sur une nervure commune, qui est términée par une soliolle: cette espece a les seurs vertes; elle porte

le nom de Vernis.

Les fleurs de ces arbustes sont en rose: il seur succède des capsules séches, striées, qui conviennent la semence. On prétend que le suc de tous les Toxicodendron, pris intérieurement, empoisonne: ce suc appliqué sur la chair y cause des érésipelles, & en quesque sorte la galle; c'est ce qui seur a fait donner le nom d'Herbe à la puce. C'est traiter bien favorablement, dit M. Duhamel, une plante qui a causé plusieurs fois en Canada des érésipelles très sâcheux. L'espece qu'on nomme Vernis sait un jois arbuste, surtout en automne où ses seuilles sont d'un très beau rouge: il mérite d'être multiplié, pour essayer si sa seve pourroit sournir une beau vernis.

TRAGAGANTHE, Voyez BARBE DE RENARD.

TRAGAGANTHE, Voyez BARBE DE RENARD. TRAGELAPHE, Tragelaphus: animal du genre des Gerfs. C'est le Rhenne, dit M. Linnzus. Belon donne aussi le nom de Tragelaphe au Bouc-étain. M. Brisson dit que c'est la Chevre du Levant. M. Klein distingue d'avec le Bouc-étain le Tragelaphe, qu'il nomme Mus-flon, & la semelle Battingen: il dit (Disput. quad. p. 21.) que cet animal n'est ni Bouc, ni Cerf, mais qu'il tient de l'un & de l'autre; cependant il ajoute qu'à canse de sa tête, qui est la partie de l'animal qui se distingue le plus, & à eause de ses cornes qui sont simples, il le faut plutôt mettre dans la samille des Boucs, que dans le genre des Cerfs.

TRAINASSE. Voyez Renouée.

TRAQUET ou GROULARD: petit oiseau qui ne vit que d'insectes, & qui a un certain rapport avec le Tarier. Albin, qui n'admet que peu, ou point de dissérence entre ces oiseaux, dit que le Traquet est fort plaintif; il habite ordinairement les bruyeres: il a cinq pouces de longueur, & huit & demi d'envergeure: sa mâchoire supérieure est courbée, & plus longue que l'inférieure; sa langue est fendue; l'iris est de couleur de noisette; les jambes, les pieds & les griffes sont noirs; sa tête est grande, & celle du mâle est presque entierement noire, aussi-bien que la gorge sous le bec : la tête de la femelle est bigarrée de noir & d'un rouge sale: cet oiseau semble avoir une palatine blanche autour du col; le milieu du dos est noir, mais le dehors des plumes est bordé d'un jaune luisant; la poitrine est d'un rouge jaunâtre; le ventre est orangé pâle; les aîles, tant du mâle que de la femelle, sont embellies d'une tache blanche sur les plumes contiguës au dos.

Belon dit que le Traquet se tient aussi sur le sommet des branches les plus élevées des buissons, où il remue toujours les aîles, comme le traquet d'un moulin : il ne vole guere en compagnie, excepté quand il est en amour : il a l'industrie de cacher si bien son nid, d'en sortir & d'y entrer si secrettement, qu'on a bien de la peine à le trouver : il pullule beaucoup : il approche

rarement des Villes & des habitations.

On donne le nom de Traquer blanc à un oiseau du genre des Alouettes, c'est l'Emberiza blanc de Gesner,

la Calandre de Ray, le Cochevis de Belon. Albin en donne aussi la description.

Les Naturalistes donnent encore le nom de Traquet à un poisson que Rondeler appelle Ronce, & qui est une espece de Raie : voyez RAIE.

TRASGOBANE: Serpent du Bresil, qui est le même

que l'Amphisbæne.

TREFLE: animal quadrupede qui n'est connu que depuis environ trente ans: il se trouve aux environs de la côte de Tempie, située entre la Nouvelle Orleans & le Mexique: cette côte est inabordable, parceque les bancs fort avancés dans la mer empêchent les Navires d'en approcher. Des Espagnols qui ont échoué proche de cette dangereuse côte, habitée par des Sauvages très cruels, & qui n'ont aucun commerce avec les autres Sauvages leurs voisins, ont rapporté que le Trefle est un animal très rare: il vit d'herbes; ses dents d'enhaut ne font point séparées: le dentier a un pied & demi de cercle: chaque dent d'enbas a trois pouces de large. La grosseur de cet animal approche de celle du Rhinoceros, à un huitieme près: il n'est pas si lourd ni si pesant dans sa marche: son col est court, & sa tête racourcie; son museau a la figure d'une feuille de tresse; ses pieds, ses jambes & son poil sont comme ceux du Bœuf; & il 2 si fort la figure de cet animal, que s'il avoit des cornes, on le prendroit pour une espece de Bœuf sauvage.

TREFLE ou FOIN DE BOURGOGNE: voyez Lu-

SERNE.

TREFLE COMMUN DES PRÉS, ou TREFLE VULGAIRE, ou TRIOLET ORDINAIRE, Trifolium praiense purpureum. Cette plante croît par-tout, dans les prés, dans les pâturages, aux lieux humides & marécageux : sa racine est presque grosse comme le petit doigt, ronde, longue, ligneule, rampante & fibreule: elle pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, grêles, cannelées, quelquefois un peu velues, en partie droites, & en partie couchées par terre: ses seuilles sont les unes rondes, les autres oblongues, attachées rois ensemble à une même queue, marquées au milieu d'une tache blanche ou noite, qui a presque la figure d'une lune: ses fleurs naissent, en Avril, Mai & Juin; aux sommités des tiges, d'une seule piece, ressemblantes aux fleurs légumineuses, disposées en tête ou en épi court & gros, de couleur purpurine, empreintes au sond d'un suc mielleux, doux & agréable, d'une saveur légerement astringente, & d'une odeur qui n'est pas désagréable: les Abeilles sont fort friandes de ce suc: à ces sleurs succedent de petites capsules rondes, enveloppées chacune d'un calice, & terminées par une longue queue, lesquelles contiennent chacune une semence qui a la sigure d'un petit rein.

Cette plante est une des plus excellentes nourritures pour engraisser toutes les especes de bestiaux qui broutent l'herbe. Ce fourrage échausse beaucoup moins que la Luzerne: on peut le faucher plusieurs fois dans l'année, quand il est cultivé dans un terrein favorable, un peu gras & humide. On en seme la graine vers le mois de Mars, ou au commencement d'Avril: on doit le couper quand il est en seur, & non plutôt : cette plante est dans

toute sa force à la troisseme année:

On lit dans les Affiches de 17,4, qu'à Callum, près d'Abington, Ville d'Angleterre, un troupeau de Vaches étant entré dans un champ de Tresse, & ayant beaucoup brouté de cette plante, toutes les Vaches, au bout d'une heure, étoient devenues ensiées; que dix étoient mortes sur le champ, & qu'on n'avoit sauvé les autres qu'en leur faisant une prompte saignée. Cette maladie ne venoit que de ce que ces Vaches avoient mangé du Tresse avec trop d'avidité, & en trop grande quantité.

En médecine on estime cette plante rafraschissante, adoucissante, & propre contre les inslammations: la décoction est utile aux semmes sujettes aux sleurs blanches: on en distille une eau qui est estimée propre à dissiper la

rougeur des yeux.

Le Petit Trefle des Champs, ou Pied de Lizvre, Lagopus, croît abondamment dans les champs, parmi les bleds: sa rige devient plus haute on plus basse, suivant que les terres sont plus on moins grasses: sa racine est menue, ligneuse, sibreuse, tortue, blanche, & annuelle, ses tiges sont hautes d'énviron demi pied, rameuses, droites, & couvertes d'un duvet blanchâtre: ses feuilles naissent trois à trois sur une queue, plus petites que les précédentes, lanugineuses, blanchâtres, sur-tout au revers: ses sieurs, qui paroissent vers la sin de l'éré, & qui durent jusqu'en Octobre, sont petites, blanches, attachées à des épis lanugineux & mollets: à ces sieurs succedent des capsules qui contiennent chacune une petite

semence rougeatre.

Certe plante est d'une saveur astringente: elle convient dans les dévoiemens dyssenteriques, dans les maux de gorge, & pour les hernies. Lémery, Trait. univers. des Drog. p. 472, dit que la graine mêlée parmi le bled, & écrasée au moulin, rend le pain rougeatre; austi les Paysans, dit-il, rejettent le bled dans lequel ils remarquent cette graine, & ce bled est d'un tiers à meilleur prix aux marchés. M. Antoine de Jussieu nous a appris, dans ses savantes leçons de Botanique, au Jardin du Roi, que cette plante étoit rare autrefois; qu'il n'y a que cent soixante ans qu'elle est devenue si commune, & que, comme la farine de sa graine mêlée avec celle de foment donne un pain couleur de rose ou de chair, cela a pensé causer des révoltes à Paris, le Peuple s'imaginant que les Boulangers y avoient mis du sang.

TREFLE ou TRIFOLIUM DES JARDINIERS:

voyez à l'article CYTISE.

TREFLE DE MARAIS, ou TREFLE AQUATI-QUE, ou TREFLE DE CASTOR: voyez Ménian-THE.

. TREFLE MUSQUÉ: c'est le Lotier odorant, ou

faux' Baume du Pérou: voyez à l'article LOTIER.

TREFLE ODORANT, ou BITUMINEUX, ou DES JARDINS. Trifotium bituminosum: il croît abondamment dans les Pays chauds, en Candie, en Sicile, aux environs de Montpellier & de Narbonne, sur les côteaux pierreux voisins de la mer: on le cultive aussici dans les jardins curieux; où il fleurit en Juin, Juillet & Août: il peut supporter le froid d'un hiver ordinaire: sa racine est dure, signeuse & sibreuse; elle pousse une espece de sous-arbrisseau à la hauteur d'environ deux pieds, divisé en plusieurs branches roides, cannelées, blanchâtres ou noirâtres: ses seuilles, qui sont portées trois à trois sur une queue, sont rondes d'abord, mais

blanchâtres, velues, visqueuses au toucher, & d'une odeur forte de bitume: ses sleurs naissent aux sommités de la tige & des rameaux, disposées en têre oblongue, de couleur pourpre violette, ségumineuses: à ces sleurs succedent des capsules enveloppées de seur calice, qui contiennent une semence rude, pointue, noirâtre, de même odeur que le reste de la plante, & d'un goût de drogue. Jean Bauhin assure que la graine de ce Tresse, venue d'Irlande, & semée en Allemagne, donne une plante d'odeur bitumineuse; mais que la graine d'Allemagne semée de nouveau produit une plante qui n'a ni saveur, ni odeur.

Ce Tresse nous sournit un assez bon remede intérieur contre le cancer. Son suc, donné à la dose d'une cuille-rée, dans trois verres d'eau, est excellent pour corriger l'humeur qui produit le virus cancereux. L'huile, tirée par expression de la graine de Tresse odorant, & employée en onction, est sort estimée pour les parties as-

fligées de paralysie.

On distingue encore plusieurs plantes, à qui l'on donne le nom de Treste, tel est le Lotier hémorrhoidal, dont les siliques ressemblent à des crottins de rat, tel est encore le petit Lotier, appellé Treste sauvage jaune. Voy-

à l'article LOTIER.

TREFLE A QUATRE FEUILLES, Quadrisolium hortense album. Cette plante differe du Tresle commun, en ce qu'elle porte assez souvent quatre seuilles sur une même queue. Ces seuilles sont en partie purpurines & noirâtres; ses sieurs sont blanches. Cette plante croit aux lieux ombrageux: on la cultive aussi dans quelques jardins; elle est détersive, humectante & rafraîchissante: on l'emploie intérieurement en décoction pour les sievres malignes ou pour preuses des enfans.

TREMBLANTE est une espece d'anguille, que l'on trouve dans les eaux douces à Cayenne, & qui produit à-peu-près le même esset que la Torpille. La Tremblante est nommée ainsi, parcequ'en la touchant, ou de la main, ou avec un bâton, elle cause un tremblement

forcé & involontaire,

TREMBLE ; 40447 PEUPLIER.

TREMBLE, poisson de mer : voyez Torrille. TREMBLEMENT DE TERRE, phénomene effrayant qui se passe dans l'intérieur du globe terrestre, & dont la cause est digne des recherches du Naturaliste, du Chymiste & du Physicien. Jusques ici l'on en attribue les effets à deux causes, 1°. à l'élasticité de l'air interne, extrémement raréfié par l'inflammation des pyrites, laquelle est causée elle-même par l'humidité des eaux qui alterent ces mixtes, les décomposent, les sont tomber en essorescence, & les enflamment; 2°. à la force prodigieuse de cette eau même réduite en vapeurs. Ce système nous paroît très plausible, puisque la raréfaction de l'eau est infiniment plus grande que celle de l'air: ainsi le seu, l'air & l'eau concourent à ébranler la terre qui les contient. Ces agens ou principes produisent, selon les circonstances locales, diverses modifications ou propagations dans les secousses; de-là la distinction des Tremblemens de terre; savoir, ceux d'Oscillation, de pul fation & d'explosion: voyez les mots PYRITES, VOLCAN & TERRE.

Les ravages que les Tremblemens de terre ont caulés depuis le premier Novembre 17.55, à Lisbonne & ca divers endroits, tant de l'Europe que de l'Afrique, out donné lieu à bien des réflexions & à plusieurs écrits: on sent plus que jamais, combien il seroit avantageux, pour le gente humain, de connoître la nature de ces étranges phénomenes; s'il y a quelques présages qui les annoncent, & par quels moyens on pourroit les prévenir & les empêcher, ou du moins se garantir de leurs

terribles effets en fuyant à l'approche du danger.

Nous croyons qu'il est inutile de chercher hors du globe terrestre la cause d'un phénomene, qui s'opere sout entier dans ses entrailles; mais, comme l'intérieur du globe est inaccessible à une certaine prosondeur, contentons-nous d'étudier les principales circonstances de ces phénomenes si étendus, si multipliés, & de chercher le méchanisme de ces commotions désastreuses, qui se transmettent à des distances immenses; en un mot, observens les manieres que les volcans vomissent, lorsque le Tremblement de terre est assez sont pour camser une éruption. Ces matieres sont des sendres qui reignent le

sol oil elles tombent; des pierres dénaturées; des laves de différentes qualités. Les gouffres des volcans sont tapissés & environnés de soufre, d'alun, de sel ammoniac, de vitriol, de pyrites, & d'une terre semblable à de la pozzolane. Les Tremblemens de terre sont ordinairement précédés d'une grande pluie, ou d'un vent impétueux: c'est ce qu'on a observé au Japon, à Lima & en Sicile, où ces phénomenes sont des plus fréquens; mais il arrive souvent aussi que les Tremblemens de terre se font sentir dans un tems très calme.

Ce que Lémery, Newton, Hoffman & Boherrave disent du mélange du fer, du soufre & de l'eau, qui produit en petit des effets très analogues aux phénomenes des volcans ou des Tremblemens de terre, peut aussi s'opérer par la décomposition des pyrites sulfureuses & ferrugineuses, lesquelles, pour se détruire, ont besoin d'eau : par la rencontre de cet élément, elles s'échauffent, le sousse s'enstamme; & alors l'air, qui, selon M. Halles, se trouve à la quantité de quatre-vingt trois pouces cubiques dans un pouce cubique de pyrite vitriolique, presse en toutes sortes de directions, & reprend son ressort qui est encore augmenté par l'effet du feu. L'acide virriolique se combinant avec le fer, opere une chaleur considérable, ensuire une ébullition. & bientôt une inflammation qui jette une fumée très épaisse, & d'une odeur insupportable. Cette inflammation se communique de proche en proche, & dilate ou raréfie les masses d'air concentrées dans les cavités souterraines. Ce sont ces mêmes masses d'air & de vents souterrains, qui, pressées par le feu, brisent, avec explosion, les parois de leur prison, & s'échappent avec impétuosité par des crevasses. C'est par ces mêmes crevaises que les matieres enflammées sortent, & produisent ce que l'on appelle Volcans; mais comme l'air chassé par le seu rencontre plusieurs cavités sourcrraines, dont il est obligé de briser les parois, il doit produire autant de différentes secousses, dont l'effet se ressent plus ou moins vivement & en différens lieux, suivant la résistance des barrieres & leur direction.

Toutes les Relations sont pleines du récit des ravages caulés par le seu des éruptions souterraines. Ce sont tan-

tôt des flammes qui s'élancent dans l'air, mêlées de pierres, de cendres & d'autres matieres, qui vont retombet à de très grandés distances; rantôt des fortens de feu qui inondent les campagnes voilines, & consument tout ce qu'ils rencontrent; tantôt des tourbillons de fumée qui obscurcissent l'air. Une partie des maisons de Lisbonne furent consumées en 1755 par des tourbillons de flammes qui sortoient de la terre, dans les endroits où elle s'étoit entr'ouverte.

En vain croiroit-on que l'eau ne doit pas jouer un rôle considérable dans les Tremblemens de terre : il semble d'abord que ce fluide seroit plutôt propre à suspendre & à arrêter l'inflammation des matieres sulfureuses; cependant l'expérience de la fermentation du fer & du soufre avec de l'eau, nous prouve le-contraire. La pratique des Forgerons, qui consiste à jetter de l'eau sur le seu de charbon minéral pour en renouveller la violence, est une autorité de plus. On lit aussi, dans les Mémoires de l'Académie de Paris, que quelqu'un ayant jetté de la neige & des glaçons sur des flammes que l'on voit à la montagne de Pietta-Mala dans l'Apennin, la flamme, loin d'en être éteinte, en parut plus vive, & s'étendit avec plus de vitesse & de force; c'est ainsi que sur ruinée l'ancienne ville de Hoey, près de Cologne.

Il est encore bien remarquable que les lieux marinmes soient plus sujets aux Tremblemens de terre, que les hautes montagnes qui en sont éloignées. En Italie & en Amérique ce sont les parties les plus avancées ou les plus près de la mer, qui ressent les Tremblemens de terre les plus furieux. Lima, capitale du Pérou, qui n'est éloignée que de deux lieues de Collao, Port de la Mer pacifique, après avoir éprouvé en différens tems des Tremblemens de terre, a été enfin totalement détruite, avec Collao, en 1746. La mer couvrit de ses eaux tous les édifices de Collao, & noya tous les habitans : il n'y est resté qu'une tour; & de vingt-cinq vaisseaux qu'il y avoit dans ce Port, il y en a eu quatre qui ont été portés à une lieue dans les terres, & le reste a été englouti

par la mer.

On a remarqué que les seçousses des Tremblemens de terre se sont sentir plutôt en automne, en hiver & au printems

printems qu'en été; c'est peut-être parceque ces trois saisons sont plus pluvieuses. Par cette même raison, ces désastres arrivent plutôt la nuit & le marin, qu'en plein midi, parcequ'alors les côtes de la mer sont plus chargées de brouillards. En esset, le Tremblement de terre de Lima est arrivé la nuit au mois d'Octobre; celui de Lisbonne de 1755, au mois de Novembre dans la matinée. Une Ville célebre, près du Port de Pisco au Pérou, & située sur le rivage de la mer, a été englourie par un affreux Tremblement de terre, arrivé la nuit du 19 Octobre 1682.

Les moindres effets des Tremblemens de terre sont des seconsses légeres, la suspension de quelques ruisseaux, l'altération de certaines rivieres vers leurs embouchures; la formation de nouvelles sources; le changement de couleur de certaines eaux; le gonfiement des autres, par le soulevement des terres qui leur servent de lit. Lorsque les secousses sont plus violentes, l'ébranlement de la terre entraîne les édifices ; les montagnes s'ouvrent avec un bruit effroyable; les matieres enflammées en sortent avec furie, & lancent, au loin, les rochers, les pierres, les métaux, & les autres corps qui étoient renfermés dans leur sein: c'est ainsi, qu'au rapport de Bontius & de M. Bouguer, dans des éruptions de volcans, il a été quelquefois jetté, à la distance de plusieurs liques, des pierres si grosses, que vingt hommes n'auroient pl les remuer. Anderson dit qu'une montagne, située dans l'Isle de Portland en Islande, s'étant enflammée tout d'un coup, en 1721, au moment de cette terrible explosion, un morceau d'une pesanteur énorme, sut jetté par l'élasticité de l'air à une lieue du bord, & porté, par la force du coup, bien avant dans la mer. Quelquesois ces secousses engloutissent des montagnes; d'autrefois de vastes plaines deviennent hérissées de rochers. Le même Tremblement de terre, qui, en 1538, forma le Monte di cenere, auprès de Pouzzol, remplit en même rems le lac Lucrin de pierres, de terres & de cendres; de sorte qu'actuellement ce lac est un terrein marécagcux.

Dans un Tremblement de terre, qui arriva aux Islès Açores, en 1638, des seux souterrains éleverent des ro-

chers du fond de la mer, dans un lieu où les Pêcheurs avoient coutume de trouver cent vingt pieds d'eau. Dans un autre Tremblement de terre; encore plus affreux, arrivé en Canada en 1665, un espace de cent lieues de 10chers s'applanit, jusqu'à n'offrir aux yeux qu'une vaste plaine. Cette contrée est située entre la Mer du Nord, & celle qu'on appelle Pacifique: elle est de plus entre-coupée d'une multitude de lacs & de ruisseaux. Si ces bouleversemens arrivent sous la mer, on verra, dit M. Thomas, des Isles nouvelles sorrir du fond de l'Océan, & d'autres disparoître. Lorsque la mer, en ces lieux, est trop prosonde, l'éruption, causée par l'élasticité de l'air, souleve les eaux, & forme, dans le tems le plus serrein, une de ces trombes ou dragons si redoutables aux Passagers. Quelquesois la secousse s'est fait sentir au travers des eaux de la mer, de maniere à faire croire au Navigateur, qu'il avoit touché sur un roc, quoiqu'il y cut, sous son vaisseau, plus de deux cents brasses d'eau.

On prétend que l'altération de l'air extérieur est une suite des éruptions des vapeurs & exhalaisons souterraines : on ajoute que les météores ignés qui paroissent la nuit, les globles de feu si effrayans, les ouragans, les tempêtes, les pluies fréquentes & les inondations ca dépendent aussi: on veut encore que, dans de pareilles circonstances, les gelées soient médiocres; aussi y en 2t il eu très peu l'hiver de 1755 & 1756 dans toute l'Enrope. Les variations extraordinaires du barometre, qui ont été remarquées dans ce tems-là, ne doivent pas surprendre. Ne pourroit-on pas aussi attribuer le dérange ment de la déclinaison de l'aiguille aimantée, qu'on se marque de tems-en-tems, à ces especes de commotions souterraines, qui sont principalement occasionnées dans les lieux où il se trouve des corps susceptibles du magnée tisme.

Il sera moins difficile de comprendre comment les ses cousses d'un tremblement de terre ont pu se faire sent en même tems dans une grande étendue de pays, lors qu'on saura que dans les environs des endroits ou s'exécutent ces sortes de catastrophes les terreins sont intérieurement remplis de galeries semblables à des silons ou à des capaux de sontaines, qui se divisent & se durie

gent vers différent points. La plupart de ces cavités souterraines, qui se communiquent respectivement en se réunissant ou partant d'un centre commun, peuvent se ressentir en entier en un instant, à des distances très éloignées, de la commotion centrale : c'est en esset ce qui est arrivé le premier de Novembre 1755, les secousses du tremblement de terre s'étant fait sentir le même jour aux côtes occidentales d'Afrique, sur-tout à Maroc, aux Contrées maritimes d'Espagne & de Portugal, & dans le Golse de la Bothnie, jusqu'aux extrémités de la Finlande. Il est encore essentiel de remarquer que toure cette étendue de pays, qui s'en est ressentie, est baignée des eaux de la mer, & que les tremblemens semblent suivre une certaine bande décrite par les chaînes des

montagnes.

L'explication qu'un Physicien de nos jours a voulu donner des secousses du désastre de Lisbonne, en l'attribuant à la continuité des chaînes de montagnes qui se distribuent en plusieurs ramissications collaterales, à peuprès comme un tronc d'arbre, est assez heureuse. Il fair remarquer que tous les lieux où les secousses ont été ressenties le plus vivement, sont situés à l'extrêmité de quelques uns des rameaux d'une longue chaîne de monragnes, dont Lisbonne est comme le centre. On a prétendu inferer de-là que l'ébranlement du corps des montagnes, dans une de ses parties principales, a du se communiquer jusqu'à l'extrêmité de ses branches, quoique le milieu ne s'en soit ressenti que très peu, de la même facon qu'un coup frappé sur l'extrêmité d'une longue poutre est très sensible à l'autre bout, & même à l'extrêmité des branches, si c'est un arbre; ou comme le mouvement d'une boule poussée contre une file d'autres boules se communique à la derniere de la file, sans paroître ébranler celles du milieu. Mais cette maniere d'expliquer. l'étendue des secousses & la simultanéité de commotion. suppose, dit M. Thomas, que le corps des montagnes est dans toute son étendue de même nature, & sans aucune interruption; car s'il s'y trouvoit des intervalles moins solides, des sables, des argilles, l'impression du mouvement, pour ne pas dire la continuité, en seroit affoiblie ou interrompue.

Kk ij

Plusieurs Modernes ont prétendu déduire les causes des tremblemens de terre des phénomenes de l'électricité; mais en examinant certaines circonstances de l'électricité, on sera porté à croire qu'il n'y a aucune analogic. Par exemple, l'expérience fait voir que l'humidité empêche l'esset de l'électricité; au lieu que les tremblemens de terre se sont sentir principalement le long des cans de dans des tems humides. De plus, suivant des expériences réiterées par M. l'Abbé Nollet, les essets de l'électricité sont d'autant plus considérables que l'air est plus rarésé, comme on l'éprouve dans la machine promatique; par conséquent dans l'intérieur de la terre, où l'air est très condensé, l'électricité ne peut pas causer des effets considérables.

Puisqu'il est avantageux d'étudier la Nature jusques dans ses écarts les plus terribles, il seroit à desirer qu'on pût prévoit les tremblemens de terre, asin de les prévernir, & de se soustraire au péril; mais malheureulement ils ne sont pas sujets à des révolutions fixes, & il n'y 2 point de présages assurés de seur proximité: l'Histoit sait cependant mention de deux Philosophes (Anaismandre & Pherecide) qui avoient l'art de prédite les tremblemens de terre: on assure que ceux de Tauris, en Perse, ont été prédits. L'Astrologie judiciaire, qui 2 en tout terms des partisans, a entrepris au Péron de les prédire, aussi - bien que les incendies. M. Bouquer dit que le goût pour ces sciences vaines s'est conservé dans tous les pays où les vraies sciences n'ont fait que peu de progrès.

Volcans, s'estimeroient heureux s'ils pouvoient trouves un moyen pour garaneir leurs demeures contre les ravages des tremblemens de terre. Ni la variation de l'aimoséphere, ni l'inquiétude des animaux, ni la faven des moséphere, ni l'inquiétude des animaux, ni la faven des long-terns qu'on a essayé de creuser des puits fréquens le prosonde pour donner passage aux exhalaisons sou sersaines. Pline les approuve, & en conseille l'usage. Il n'y a point de doute que des puits fréquens & creuses prosondoment ne pussent modérer les seconses des prosondoment ne pussent modérer les seconses des tremblemens de terre, parceque ses ouvertures facili-

teroient la sortie, & par conséquent diminuerbient la violence de l'air dilaté, & des vapeurs qui causent les secousses. On a même observé dans l'Isle de S. Christophe, pays sujet aux tremblemens de terre, que lorsqu'il se. fait un nouveau Volcan, les tremblemens de terre sinissent, & ne se font sentir que dans les éràptions violentes du Volcan. Mais d'un autre côté ce remede ne pourroit-il pas devenir pis que le mal, en présentant plus de reservoirs à l'eau? De plus, n'a-t-on pas des exemples sans nombre, qu'au Japon, en Islande, au Perou, od ilse trouve plusieurs Volcans, ces mêmes endroits sont encore très sujets aux tremblemens de terré. Il n'y a point de semaine, dit M. Bouguer, pendant laquelle on n'en ressente au Perou quelque légere seconsse Quoi qu'il en soit, si ces cavernes on puits ne penvent pas toujours arrêter ou diminuer les seconsses causées par les inflammations ou explosions souterraines, c'est parcequ'il n'est pas possible de creuser aussi profondement qu'est la veine correspondante au principal foyer; c'est encore parcequ'il pourroir ne pas le rrouvet de conduite ou de crevasse conductrice au lieu où l'on fouilleroit.

M. Thomas propole un moyen plus efficace pour rendre ces redoutables accidens moins funestes. Ce seroit de construire, dans les pays qui y sont les plus expolés, les maisons à la maniere des Japonnois. Ces Lasulaires, chez lesquels les tremblemens de terre sont ordinaires, s'en allarment auss peu, dit Kampfer, qu'on fair en Europe des éclairs & des tonnetres. Il y a, div-il encore, une loi dans route l'étendus de l'Empire, qui défend de bâtir des maisons élevées, & on les construit dans tout le pays avec des matériaux légers & de bois : ils mettent une grosse poutre bien pesante sous le comble de la maison, pour peser sur les murs & les assurer en cas de secousses. On lir dans le Journal de Verdun, d'Août 1747, qu'on a rebati à Lima une nouvelle. Ville dont les maisons sont encore plus basses qu'elles n'és toient auparavant. On auroit donc du suivre cet exemple à Lisbonne. Mais peut-on esperer de se mettre absolument à l'abri de ce sléau terrible, dont la terre renferme la matiere dans son fein, peut-être dans toute son étendue, & à des profondeurs trop-considérables, pour être

K k iij

accessible? Telle est la sage réslexion du Citoyen, cité ci-dessus, dont le Mémoire sur la cause des tremblemens de terre a remporté l'accessit au Jugement de l'Académie de Rouen, & dont nous avons tiré une bonne partie du présent article.

TREMBLEUR, nom que des Ornithologistes donnent à une espece de Canard sauvage, qui est le Gray

des Angtois. Voyez CANARD.

TRENTANEL, est la même plante que la Malherbe, on Thymelee, ou Garou Voyez Bois-Gentil.

TRETTE-TRÉTTE, animal de l'Isle de Madagascar, qui est de la grandeur d'un Véau de deux ans. L'Auteur du Distinanaire des Animaux dir que ce Quadrupede à la tête ronde, & la face ressemblante à celle de
l'homme : les pieds de devant & de derriere sont semblables à ceux du Singe : il à se poil frisé, la queue
courte, & les oreilles comme celles d'un homme. Flacourt assuré qu'il ressemble à un surre Quadrupede nommé Tavacht, lequel est déerit par Amboise Paré. Au
reste le Trette-Trette est un animal fort solitaire que les
Insulaires évitent avec autant de précaution que cer ani-

mal; a soin de les fuir tui-même!

TRIBULE AQUATIQUE, Tribulus aquaticus. Cette plante; que l'on nomme aussi Macre ou Macle, Cornuelle, Cornivle, Chataigne d'eau, Saligot & Truffe n'eau, cookedans les rivieres, fur-tout dans les lacs, dans les Gange, dans les Milles Villes, & dans les Endboits qu'il y a des eaux croupissantes, où dont le sol est limonuque. Sa racine est très longue, garnie par intorvalles d'un grand nombre de fibres, en partie flotantés dans l'eau, & en partie attachées au limon ou vers le fand de l'edus en grossssant elle pousse vers la superficie de l'eau plusieurs seuitses larges, presque semblables à celles du Reuplier ou de l'Orme, mais plus courtes, avant un quelque sorre seit Lémery, la forme rhomboides, palevées de plusieurs nurviries, crenelées en leur circonférence, attachées à des quetes longues & grofles. Seb seurs seur petites 3 200 mposses étacune de quatre petales blanches, avec aurantidétamines. A ces fleurs succedentides fruits semblables à de petites chataignes, mais armés chacun de quatre grosses pointes ou épines du

res, de couleur grile, couverts d'une membrane qui s'en sépare, lesquels ensuite deviennent noirs presque comme du jay, lisses polis, & renferment dans une seule loge une maniere de noyay, ou d'amande formée en cœur, dure, blanche, revêtue d'une membrane, & très bonne à manger, d'un goût approchant de celui de la chataigne.

On prétend que c'est la Macre qui a donné la naissance & le nom à ces machines de fer pointues en tous sens, qu'on appelle Chaussetrapes, & qu'on répand en tems de guerre sur la route de l'ennemi pour l'arrêter

dans sa fuite.

Le fruit du Tribule aquatique est astringent, rafraichissant, résolutif, & propre pour arrêter les cours de ventre & ses hémorrhagies. On assure que les Thraces & ceux qui habitent les bords du Nil, sont avec l'amande de ce fruit un pain d'un goût assez agréable : les seuilles servent à engraisser leurs Chevaux. En France, dans le Maine & dans l'Anjou, quelques-uns sont cuire le fruit entier sous la cendre ou dans l'eau bouillante; mais la saveur en est plus sado que celle des chataignes : on en fait aussi du pain & une espece de bouillie dans le Limousso. On prend pour cela de ces amandes à moitié cuites dans l'eau, & dépouillées de seur écorce : on les pile dans des mortiers de bois; & sans y ajouter ni lait ni eau, on en prépare un mets dont les ensans sont fort friands : il y en a même qui les mangent crues comme des noisettes-

On se sert extérieurement de cette plante pilée, en cataplasme dans les inflammations. Sa décoction avec le miel en gargarisme est très propre pour les gencives ul-cérées, & son suc est estimé propre pour les opthalmies.

TRIBULE TERRESTRE, Tribulus terrestris, On nomme aussi cette plante Herse, Croix de Chevalier & Saligot terrestre. Elle croît abondamment dans les pays chauds, en Italie, en Provence, en Languedoc & en Espagne. Sa racine est longue, simple, blanche & sibreuse: elle pousse plusieurs petites tiges longues d'environ un demi pied, couchées par terre, rondes, noueuses, velues, rougeâtres & rameuses: ses seuilles naisfent rangées par paires le long d'une côte simple, semblables à celles du pois-chiche ou de la lentille: elles

sont velues. Ses sieurs sortent des aisselles des seuilles, composées chacune de cinq petales jaunes, disposées en rose, avec dix petites étamines dans le milieu. A ces sieurs succedent des fruits durs, armés de plusieurs pointes, ou épines longues & aiguës, ressemblant en quelque sorte à une croix de Chevalier de Malte, composés chacun de cinq cellules qui renserment des semences oblongues.

Cette plante sort de terre sur la fin de Mai; elle steurit & graine en Juillet & Août: elle sert de nourriture aux Anes. Le fruit de ce Tribule est détersif, apéricif & astringent: on croit aussi que sa décoction étant répandue

dans une chambre, en chasse les puces.

TRICOLOR ou JALOUSIE, plante de parterre, de couleur verte, rouge & jaune; c'est l'Amarante de trois couleurs. Voyez ce mot.

TRICOTÉE ou CORBEILLE, espece de Came dont les stries coupées sur les deux sens forment un ouvrage

reticulé fort singulier. Voyez CAME.

TRIMERES. M. de Réaumur donne ce nom à des Mouches à deux ailes, qui ne vivent que trois jours. Voyez Mouches.

TRIOLET: voyez Trefts.

TRIPOLI, Alana, est une pierre légere, d'une couleur qui le plus souvent rire un peu sur le rouge. Sa grande légereté a fait croire que c'étoit une pierre calcinée par des feux souterrains. M. Garidel, dans un Mémoire imprimé dans le troisseme tome des Mémoires présentés à l'Académie, dit qu'il croit que le tripoli est du bois fossile qui a souffert dans l'intérieur de la terre une altération propre à le rendre tel Il a été confirmé dans cette opinion par l'inspection des lieux où on le tire à Poligny en Bretagne près de Pompéan à quatre lieues de Rennes. Les trous dont on le retire, n'ont que trente pieds de profondeur. Ces puits présentent de tous côtés de grands troncs d'arbres, dont l'organisation végétale est encore conservée de maniere qu'on n'a aucune peine à la reconnoître. M. Garidel a aussi envoyé à M. Bernard de Justieu des échantillons de ce bois fossile en divers états: on remarque dans ces morceaux la gradation des changemens que ce bois souffre dans l'altération qui le convertit en tripoli. Dans les uns on voit clairement l'écorce du bois: ces morceaux brulés donnent des cendres semblables à un produit végétal. Dans les anciens puits on

trouve ce bois dans un état de vraie pétrification,

Quoi qu'il en soit, M. Guettard ne pense point que l'on puisse dire que le tripoli soit toujours une matiere produite par des arbres devenus fossiles. Il apporte pour preuve dans un Mémoire imprimé parmi ceux de l'Académie pour l'année 1755, l'examen que l'on a fait d'une carriere de tripoli, environ à sept lieues de la ville de Menat en Auvergne. Cet examen ne présente point la moindre idée de bois fossile. Ces carrieres occupent les deux bords d'un ruisseau. On y trouve trois especes de tripoli; savoir, du rouge, du noir, & du gris; ils sont disposes par bancs inclinés de l'Orient à l'Occident, le tout est surmonté d'environ douze pieds de terre.

La pierre de tripoli ressemble aux craies par les molécules dures, fines & aisées à séparer, dont elle est composée; mais elle en differe en ce qu'elle n'est point dis-Soluble dans les acides. L'analogie est plus grande entre le tripoli & les schites; il a de commun avec ces dernieres l'inclinaison des bancs, la facilité de se séparer quelquefois par seuillers, & la sinesse des parties. Les tripolis noirs & bruns ne s'attachent pas plus à la langue, que les schites de même couleur, tandis que les tripolis & les schites rougeâtres, ou de couleur isabelle, s'y attachent en empâtant. Malgré ces ressemblances, M. Guettard croit devoir les placer entre les glaises & les schir tes, & en faire une classe intermédiaire : comme les glailes, ils sont indissolubles par les acides; comme elles, ils se durcissent au feu; comme elles, ils ont quelque douceur au toucher; en un mot ils paroissent en avoir les principaux caracteres, du moins leur ressemblent-ils beaucoup plus qu'aux pierres calcaires.

Nous avons descendu dans les tripolieres de Menar & de Poligny, & nous avons remarqué qu'au premier coup d'œil, cette sorte de terre dure prise à Menat, ressemble à des especes de schites, & celle de Poligny à des parties d'arbres décomposées; mais dans l'une & l'autre configuration, les Tripolis ne sont que des glaises, plus on moins arides, & souvent ochracées, chariées par

Les eaux qui ont déposé cette substance, laquelle en se précipitant a formé alternativement des couches, ou s'est moulée dans les creux souterrains. Le tripoli est employé par les Lapidaires, Orsevres, Chaudronniers, Miroitiers, pour polir & blanchir leurs ouvrages.

TRIQUE-MADAME. Voyez Joubarbe.

TRITON, Tritonus, est un très bel oiseau de la Nouvelle Espagne, remarquable par la diversité de son plumage & par la beauté de son chant qu'il sait varier, dit Nieremberg; de trois différentes façons, de maniere que quand on l'entend former ces trois différents tons, il semble qu'ils sortent de trois gossers, plutôt que d'un seul. Voyez NIEREMB. Hist. Nat. Exot. L. X. c. 34.

TRITONS, Monstres marins, dont les Voyageurs, les Peintres, & les Poètes ont dit des choses merveil-leuses. Les Tritons de mer ne sont autre chose que des Hommes marins qu'on trouve dans la mer du Bresil; les Sauvages les appellent *Ypapapla*. Voyez HOMME

MARIN.

TROCHE, Trochus, coquillage univalve, contourné à plusieurs spirales, de forme conique ou en pain de sucre, avec une base applatie, & une bouche oblongue & comprimée: il y en a d'unies & de hérissées: ce coquillage est aussi connu sous les noms de Trompe, de

Sabot, & de Toupie: voyez au mot SABOT.

TROCHITES ou TROQUES, on donne ce nom à des articulations en forme de petites roues ou d'étoiles isolées, souvent percées au centre, & gravées sur la surface: on prétend que ces corps que l'on trouve si souvent dans la terre, sont les articulations de vers de mer rameux, qu'on nomme Tête de Méduse, ou Etoile de mer arbreuse. Rumphius, ou plutôt Halma a compté dans un animal de cette espece 81840 articles ou portions de membres très distinctes. Nous avons parlé de ce Zoophyte au mot Palmier marin, où nous avons donné aussi l'histoire de l'Engrinte, de l'Engro-Que, &c.

TROÊNE, Ligustrum, grand arbrisseau qui est fort joli au commencement de Juin, lorsque toutes ses sseurs sont épanouies; sa racine est étendue obliquement de côté & d'autre; ses fleurs viennent au sommet des rameaux ramassées en grappe comme celles du lilas; elles sont blanches, d'une odeur suave, d'une seule piece en entonnoir. Il leur succede des baies molles, presque sphériques, de la grosseur du genievre. Cette plante est très commune dans les bois & les haies; elle est fort employée par les Jardiniers pour représenter différences figures à cause de ses tiges rameuses très pliantes, & de ses feuilles qui sont d'un beau verd; l'écorce des tiges est cendrée, & le bois intérieur est blanchâtre: on peut greffer sur cette espece les Troênes à feuilles panachées. Comme les Troênes ne sont pas délicats, on peut en mettre dans les remises, car les oiseaux se nourrissent de leurs fruits. Les branches de Troênes les plus flexibles; sont aussi employées à faire des liens & de petits ouvrages de vapnerie.

La décoction des feuilles ou des fleurs de Troêne est recommandée pour les maux de gorge, pour les ulceres de la bouche, & pour raffermir les gencives dans les affections scorbutiques.

Nous avons parlé du Troêne d'Egypte au mot AL-

CANA.

TROMPE, nom que l'on donne à un organe qui se trouve au bout du nez de quelques animaux, & dont la construction, la forme & l'usage sont souvent très différentes. Voyez l'article TROMPE aux mots Eléphant & Insectés. On donne aussi le nom de trompe à la Toupie & au Sabot: voyez ces mots.

TROMPETTES, nom que l'on donne à des oiseaux qui ont un chant que l'on prétend rendre quelques sons

approchans de celui de la trompette.

Le P. Labat dit que ces oiseaux sont tous noirs, de la grosseur & presque de la figure d'un Coq d'Inde. Ce qu'ils ont de particulier, c'est un bec double, ou plutôt deux becs l'un sur l'autre, dont celui de dessus pourroit être regardé comme un nez creux, qui vraisemblablement contribue beaucoup au son de trompette que cet oiseau fait entendre. Cet oiseau qu'on nomme aussi Monoceros, a trois doigts devant & un derrière: il est fort commun sur la riviere des Amazones.

Cet oiseau'est fort familier, & n'a rien de particulier,

que son espece de chant; c'est mal à-propos, dit M. de la Condamine, qu'on a pris ce son pour un chant ou pour un ramage. Il paroît qu'il se forme dans un organe dissérent, & précisément opposé à celui de la gorge.

TROMPETTE, grand poisson anguille des Indes Orientales. Ruisch dit, que quand la nuit est arrivée & que la mer est calme, ce poisson forme un grand bruit qu'on peut entendre jusqu'à un demi mille du lieu où il nage; c'est ce qui lui a fait donner le nom de Poisson Trompette. Sa couleur est jaune, variée de lignes blanches, il a des aiguillons sur le dos, mais point de nageoires, si ce n'est proche de la queue où il se trouve deux larges nageoires presque quarrées; il a un bec long & osseux, & quand ce poisson veut sisser, il n'en ferme pas l'extrémité, mais l'avançant sur l'eau, il attire l'air, ce qui lui fait sormer des sons & des sissemens.

TROMPETTE DE MER, Coquillage univalve sait en cornet, long, tors, sur-tout vers le sommet ou petit bout : c'est le vrai Buccin des Anciens: voy. Buccin. On perce le petit bout de cette coquille, & on s'en ser comme d'un cor pour se saire entendre de loin.

TRONCHOU. Poisson de mer, bleu, plus large que le Derbio, mais plus court, plat & sans écailles; son dos est bleu & son ventre blanc: il a deux traits qui vont de la tête à la queue, celui de dessus est tortu. & celui de dessons droit. Les parties intérieures de ce poisson sont semblables à celles du Derbio, espece de Glaucus. Sa chair est molle & de fort bon goût: on pêche le Tronchou dans la Méditerrannée.

TRUEN, espece d'oiseau aquatique de l'Isse de Feroë; il est nommé Truen, qui signisse Voleur, parcequ'il dérobe aux autres oiseaux leur nourriture: il leur donne la chasse, & les poursuit à coups de bec, jusqu'à ce qu'ils laissent échapper leur proie; alors il fond dessus avec rapidité, & l'attrape même dans l'air. C'est ainsi qu'il trouve le moyen de se nourrir, ne pouvant pas lui-même plonger pour attraper les poissons au fond de l'eau.

TRUFFE: voyez au mot Champignon. On donne le nom de Truffe d'eau au Tribule aquasique: voyez

ce mot.

TRUFFE ROUGE est la Pomme de terre ou l'arti-

haud des Indes, ou la Batatte commune des Jardins:

TRUIE ou TRUYE est la femelle du Verrat ou pour-

reau mâle: voyez à l'atticle SANGLIER.

TRUITE, Truita, poisson de riviere à nageoires molles, & du genre des Saumons: il y a les Truites simplement dites ou de riviere, & les Truites saumonées,

soit de lac soit d'étang

La Truite, dit Willughby, est plutôt longue que large, & semblable au Saumon: elle a la tête courte, arrondie, le museau mousse, le corps épais, terminé par une queue large, l'ouverture de la bouche ample, & les mâchoires garnies d'une simple rangée de dents sur leurs bords: le palais est garni aussi de trois rangées longitudinales & paralleles de petites dents; la langue est armée ordinairement de dix ou six dents recourbées; les yeux sont un peu grands, l'iris jaune argenté, les narines doubles; le corps est couvert de petites écailles & d'une peau qui le tide, & qui se détache aisément de la chair; le dos est brun, mais quand le poisson est grand, il est semé de taches noires fréquentes, même sur la tête: les côtés sont aussi tachetés de rouge comme du vermillon, mais jaunâtres au dessus des lignes latérales qui s'étendent depuis les ouies jusqu'au dessus de la queue : il a deux nageoires au dos, dont l'antérieure est composée de douze à treize rayons, & marquetée de beaucoup de taches noires; la nageoire postérieure est petite, grasse, sans rayons, & rouge par le bord; la queue est plus large que celle du Saumon, & taillée en segmens de cercles à lifieres rouges; les nageoires du ventre sont à rayons & de couleur jaunâtre ou rougeâtre.

La Truite, dit Artedi, a soixante vertebres en tout, & environ trente côtes de chaque côté: ce poisson resemble beaucoup au Saumon à l'extérieut, & même dans l'intérieur; ils ont l'un & l'autre la chair rougearre, de petites écailles, le corps marqueté, le bec recourbé, de l'agilité pout sauter & remonter contre le fil de l'eau, la

bonté & l'excellence du goût.

M. Linnæus dit que la Truite ordinaire atteint rarement un pied de longueur, au lieu que la Truite saumonée est communément longue de deux pieds; la chair en est plus blanche ou plus pâle en hiver qu'en été: les Truites noires sont rares, les jaunes le sont encore plus. Au reste, il semble que cette sorte de poisson differe en couleur, en grandeur, &c. selon le lieu qu'il habite. On voit des Truites qui se plaisent à se laisser gratter & chatouiller le ventre; alors il n'est pas difficile au pêcheur de les saisir par les ouies. Ce poisson se nourrit de certaines mouches de riviere, d'éphemeres, de vers & d'autres insectes aquatiques : on dit même qu'il attaque de petites Perches & d'autres petits poissons, mais principalement les Loches, les Goujons & les Vairons, & les poursuit souvent avec tant de force & d'avidité du fond de l'eau jusqu'à la surface, qu'il se jette quelquefois dans de petits bateaux qu'il rencontre à son passage. Les Truites sont si avides de mouches, qu'elles se laissent amorcer par des mouches artificielles. Elles jettent leurs œufs au mois de Décembre, dans des fosses qu'elles se crensent dans les lits de torrens pleins de gravier, ou pierreux: contre l'ordinaire des autres poissons elles ne sont pas si cstimées, quand elles sont pleines & prêtes à frayer; c'est sur-tout dans les mois de Juillet & d'Août qu'elles s'engraissent, & qu'elles sont plus exquises. La pêche de ce poisson est plus facile & plus abondante au lever du soleil, & par un tems couvert, qu'en plein jour, quand il fait beau tems.

La Truite est fort craintive; le bruit du tonnerre l'épouvante tellement qu'elle demeure comme immobile:
cependant elle naît & vit volontiers dans de petites rivieres pierreuses, & qui coulent rapidement, ou tombent
par cascades entre des montagnes escarpées. Il s'en trouve d'assez grandes & de très belles dans de petits ruisseaux

qui se précipitent du haut des rochers.

Jean de Muralto pense que la grande Truite ou Truite de marais est la Truite saumonée; elle est commune, dit il, dans le pays de Zurich. En général, la chair de la Truite sournit un bon suc, & se digere aisément; elle convient même aux convalescens; mais il saut la manger presque au sortit de l'eau; car comme elle a la chair tendre, grasse & délicate, elle se gâte & se corrompt très promptement. En plusieurs pays on sale ce poisson, comme le Hareng, pour pouvoir le transporter; mais il

n'est pas, à beaucoup près, si bon alors, ni si sain que quand il est mangé frais. La Truite, qui a la chair rougeâtre, & qui a été prise dans une cau de riviere bien pure, est la meilleure.

Il y a une autre espece de Truite qui a une odeur de thym: nous en avons parlé au mot Ombre; c'est une

espece de Saumon. Voyez OMBRE.

Les Naturalistes sont encore mention de Truites étrangeres; savoir, la Truite des Indes ou d'Amboine; son corps est bleu & tacheté de noir; ses nageoires sont violertes. La Truite de Larice; sa tête est violette, & son corps d'un jaune doré; elle est d'un goût plus exquis que nos Truites. La Truite saumonée des Indiens a la tête

rousse & le corps bleuâtre.

TSIOEI, nom que Seba donne à deux magnifiques oiseaux: le premier est des Indes orientales; on l'appelle
autrement Kakopit, c'est-à-dire, petit Roi des sleurs,
parceque son plumage varié de jaune doré, de blanc argenté, de verd & de plusieurs autres couleurs, paroît réunir toutes les plus belles couleurs des sleurs: le milieu du
corps & le bout des grosses plumes des ailes sont d'un
jaune ensumé; sa tête est petite; son bec est long, gros,
crochu & blanchâtre; ses pieds & ses ongles sont
noirs. Cet oiseau se nourrit de jeunes chenilles qu'il tire
des sleurs où elles naissent. Ceux qui apportent en Hollande ces oiseaux, disent qu'ils sont originaires de Macanar & de Bati. (Thes. 1, Tab. 63, n. 3.)

Le second est un oiseau d'Amboine. Valentin, dans son Histoire d'Amboine, dit qu'on appelle d'ordinaire cet oiseau d'un nom qui signisse en François, Oiseau au plumage de soie: on le nomme aussi le petit Roi des sleurs. La charmante variété des couleurs de sa parure enchante la vûe; ses plumes sout rouges sur la poitrine, vertes sur le ventre, de couleur aurore sur le col, cendrées sur le dos, grises sur la tête, nuancées de verd & de jaune sur les ailes, lesquelles sont dorées & vertes aux bords, randis que le haut des ailes est d'un beau noir bordé de jaune: toutes ces couleurs ensemble jettent un grandéclat; son bec est jaune, long & crochu; ses pieds sont courts. Les Serpens sont friands de ces sortes d'oiseaux,

qui pourroient bien n'être que des oiseaux de Paradis. Seba, (Thes. II, Tab. 62, n. 2.)

TUBERCULES: ce sont des proéminences qu'on ob-

serve sur différentes productions naturelles.

TUBEREUSE ou JACINTE DES INDES: voyez fon

article à la fin du mot JACINTE.

TUBIPORE ou TUBULITES ou TUBULAIRES, Tubipora aut Tubuluria. On donne ce nom à des corps pierteux qui représentent une concrétion ou un amas de mbules, c'est-à dire, de tuyaux prismatiques ou hexagones ou irréguliers, branchus, & qui, lorsqu'ils sont solsiles, sont réunis en une masse solide: c'est, à propre-

ment parler, une espece de Coralloïde.

Les Tubulites différent, selon M. Bertrand, des madrepores & des millepores par leurs tuyaux branchus, par leur bifurcation, & par l'irrégularité de leurs jointures, quoiqu'ils aient aussi souvent des pores ou des étoiles, mais plus irrégulieres ou plus grossiérement saites: ils ressemblent, dit cet Auteur, aux corallines, en some de buisson: cependant ils en différent, en ce qu'ils sont composés de tubes creux, & les corallines de branches solides: sous ce rapport, les Tuyaux de mer ou Vermiculites & l'Orgue de mer sont des especes de Tubulaires.

TUE-CHIEN: voyez le mot Apocin, & celui de

COLCHIQUE.

Le Tuc-Chien ou Colchique est, comme on peut le voir au mot Colchique, un poison très violent; mais comme les plus grands poisons peuvent devenir de grands remedes, quand ils sont manies comme il convient, a-Jui-ci paroît être à présent dans ce cas. C'est à M. Stork Médecin à Vienne en Autriche, que nous sommes rede vables d'avoir découvert les vertus médicinales du Colchique. Cet habile Médecin, digne de la reconnoillance de tous les hommes, après avoir reconnu les effets de Colchique par des épreuves faites sur lui même, a découvert que la racine de cette plante à la dose d'une once dans une livre de vinaigre qu'on réduit ensuite en oximel, peut être prise intérieurement sans danger; & que cet oximel est un des plus puissans diurétiques qu'on puisse employer. M. Stork a guéri avec ce remede, & comme

comme par miracle, plusieurs hydropisses qui paroissiont désespérées. La dose de l'oximel de Colchique est d'un gros, une ou plusieurs sois par jour, suivant les cas, dont le Médecin est seul en état de juger. La dissertation que M. Stork a publice sur ce sujet, vient d'être traduite en François.

TUE-LOUP: voyez Aconit.

TUF, Tophus, est une concrétion pierreuse, de la nature des Stalactites, poreuse, assez légere, peu compacte, formée par un assemblage de mollécules terreuses plus ou moins atténuées, & déposées par incrustation sur des corps qui, en se détruisant, y laissent souvent leur empreinte. C'est ainsi qu'on trouve avec le Tuf qui n'est pas éloigné de la superficie de la terre, des mousses & d'autres végéataux pétrisés ou incrustés, même des coquilles terrestres.

Le Tuf se forme journellement; il y en a de sablonneux, de marneux, de métallique, de différentes consistances, sigures & couleurs: c'est, à proprement parler, une sorte de Stalactite: vant ce mot. Les dépôts
terreux sigurés, les ostéocoles, les sédimens des caux
thermales sont, en ce sens, des especes de Tufs stalac-

tites.

On trouve aussi beaucoup de Tuf ochreux dans les terres d'étang: il convient pour les engrais des terres; mais le Tuf pierreux ou stalactite est fort contraire au plant, parceque les racines n'y peuvent pénétrer: aussi doit-on toujours éviter de planter sur le Tuf pierreux.

TULIPE. Les amateurs de coquilles donnent ce nom à une jolie coquille univalve, du genre des Rouleaux: elle est pointillée & mêlée de bleu. Ils l'appellent Brunette, lorsque ses marbrures sont brunes: poyéz Rou-

LEAU.

TULIPE, Tulipa. La Tulipe est, pour la beauté une des fleurs privilégées de la nature, mais aussi une des plus délicates.

Il y en a des especes à l'infini, qui différent béaucoup les unes des autres, & qui, lorsqu'elles déploient toutes leurs beautés, essecent toures les autres plantes d'un jardia.

Cette plante bulbeuse est, dit on, appellée Tulipe, parcequ'elle ressemble au turban des Tures, qui lui one donné parmi eux le nous de Tulpens e elle

H. N. Tome V.

élt esès commune en des pays, & sin-tout en Tattair, où les Originaires la connoillent sous le nom de Lale.

La Tulipeia une tige rondé, moèlleuse, accompagne de quelques seuilles affez longues, larges, épaisles à dures. On voit croître de s'épanouir en sa sommité un seule fleur qui a six seuilles un peu évalées, & qui a le ventre souvent plus large que l'ouverture. Cette ou verture est grande, onriobie des plus belles couleurs, jaunes, ou purpurines durouges, ou blanches, ou variées Accerte fleur succede un fruit d'une somme oblongue, relevé de trois coins, & rempli de graines sont applaies. La taoine de la Tulipe est un gros oignon jaunaire ou noirâtie composé. de plusseurs tuniques embosités les noirâties composé. de plusseurs tuniques embosités les

unes dans les autres.

On voit chez les fleuristes une variété infinit de Inipes ! les noms qu'on leur donne, sont ordinaitement le
latifs à deur couleur, se à leur grandeur. On peut voir
dans le Traité des Tulipes une tres longue liste des différencés especes de ces fleurs. Dans le dernier secle l'amour
des Tulipes étoit une manie e una espece de suren : on
y vit que l'auclés des familles guinées par la passion pour
cette fleur; des carreaux de Tulipes se prisoient des

ches Tulipes les plus renommées sont les Baquents on bont realies qui seucissent de plus hant; on demante sans une balle Tulipe que le painache (ee sont les tans jauxes on blants du d'ampercouleur qui sont souvent accompagnée d'un filet nois) stanche nettement sus le sont de da couleur de la Tulipe, & qu'il la perce des deux cotts de la seulle pour jetter un éclat plus vis. Ainsi une si lipe parsacoment belle est coche dont la couleur & le pannache sont bien sustres, bien opposés entreux, & relevés du bedux traits noire.

qu'ils appellent Marquetrines. Elles ont quatre on cin coinfeuraula fond de sea fleurit duit être bleu célele; in étamines bleures, ministracées, la tige hause & droite les feuilles en dehors, & en clothe renversée.

ales: Tulipos sont our printannières, ou tardives, médimociles; des premieres de misser en Mars, & tatdives un Mais on les dispans aus en dandes &

A 5-53 16 6

limples. Les Tulipes de graine sont celles qu'on seme pour avoir de belles couleurs fantasques. Celles qui viennent d'un caieu, ou d'une portion d'oignon qui le lépare, deviennent panachées, & semblables à la fleur de l'oiguon, dont elles ont été léparées: par cette méthode on conserve les especes; & en semant on se procure des variétés.

Lorsqu'on veut avoir des Tulipes qui n'aient point enegre eté vues, il faut semer & tirer la graine d'une Tulipe, dont le fond de, la couleur soit d'un cramoisi tirant sur le violet pourpré: on doit semer la graine en Seprembre: la premiere apnée l'oignon de cette plante ne sera pas plus gros qu'un grain de bled; mais lorsqu'elles ont paru deux sois hors de terre, on peut les ôter de la caisse, & les planter dans un cafreau de terre naturelle, sabloneuse bien criblée, & on les verra fleurir' cinq ou six ans après qu'elles auront été semées. Si le planteur ne se décourage point par la longueur du tems que ces plantes restent en terre sans sleurir, elles le dédommageront bien de son attente. Ainsi on doit en semer tous les ans, & on aura successivement de nouvelles variétés, quand: une fois la premiere pepinière com-. mencera à fleurir. C'est au moment que les planches sont convertes de ces jeunes fleurs qu'on peut admirer le jeu merveilleux de la nature; dans plusieurs milliers. de Tulipes on n'en trouvera pas une seule parfaitement semblable à une autre.

Quiconque, dit Bradlei, a cultive de ces Tulipes venues de graines, & que l'on appelle Nourricieres, doit savoir qu'elles sont unies; que leurs fleuts sont toujours grandes & grosses; que c'est d'elles que sont ordinairement produites les sleurs les plus recherchées pour leur belle couleur pagachée, & que de tems en tems il en sort de beaux mêlanges de couleurs, variées. Les Jardiniers croient que cette altération des Tulipes est un effet du hasard; mais je pense, dit Bradlei, que cette couleur unie vient d'une force de nature, puisqu'on est sur que les diversités de couleurs dans toutes ses seurs, sont des marques de foiblesse nou d'un défaut de nourriture voici deux oblervations qui éclaireissent ce mystere.

Il y a auprès de Bruxelles un homme fort connu, pas

un petit espace de terrein dans lequel, par une venu singulière, à ce qu'on rapporte, ses Tulipes se changent en de belles sieurs diversisées, de sorte qu'on y appont des oignons de toutes parts en pension, pour y être élevés et placés ensuite parmi les plus belles collections de sieurs. Il est rare qu'en cet endroit, de cinq plantes il n'y en ait pas trois de panachées au bout d'un an sour expliquer ce changement il faut faire attention que le soil de ce terrein n'est autre chose que des gravass ordinaires pilés, & qu'il s'y trouve tout au plus une vingueme partie de terre naturelle.

Il est bien clair qu'un terrein de cette nature doit appauvrir l'oignon, et conséquemment que les sieux doivent, de saçon ou d'autre, en être altérées. On observe aussi qu'à mesure que la steur se panache, l'oignon dimenue de grosseur, les seuilles se rétrécissent, la tige s'ammoindrit, et ne produit presque plus de caïeux. L'esperience a appris que pour perpétuer les diversités de couleur des Tulipes, on doit les sever de terre tous les ans

aussi-tôt qu'elles sont déseuries.

Voici une autre observation qui tend à prouver que la beauté des Tulipes n'est due vraisemblablement qu'un désaut d'abondance de suc nourricier. J'ai vu dans mi jardin, près de Londres, dit encore Bradlei, un cancan de Tulipes, à chaque coin duquel il y avoit une belle Tulipe bien panachée, sans qu'il se suit le moindre changement dans les autres: cela sur causé, je crois, par quatre iss en piramy des qui étoient alors au quatre coins du carreau, & qui avoient épuisé autour d'enx la sort naturelle du sol.

En Hollande, ou se voient les plus belles collections de cette espece de fleurs, le terrein est naturellement sabloneux, & contient deux parties de sable de met contre une de terre noire ordinaire. On voit dans cent espece de sol des baguettes de Tulipes fleurir à plus de trois pieds de hauteur. Les curieux du pays observent toujours deux choses en plantant leurs Tulipes; la première, de planter toutes les précoces ensemble dans me carreau; & quand ils plantent ses especes tardires, il mettent les plus grandes dans le milieu du carreau, k déux rangées des plus courtes de chaque coté, le moi déux rangées des plus courtes de chaque coté, le moi

d'Octobre est la vraie saison de planter. On donne à ces plantes un peu d'abri, jusqu'à ce que les boutons de la fleur paroissent, & alors on les garantit de la rouille avec des paillassons ou de la toile cirée, soutenue sur des cerceaux: cette converture sert aussi à mettre les fleurs quand elles sont épanouies, à l'abri de la pluie & de la grande ardeur du soleil, qui détruisent bientôt les fleurs: en les plantant on doit les arranger de maniere à nuancer & contraster les couleurs; elles en brillent davantage par opposition. On doit lever les oignons de terre des que les sleurs commencent à se fanner, & les conserver séchement jusqu'à la saison de les planter.

Les oignons & les caïeux de Tulipes sont sujets à plusieurs maladies: si on n'a pas soin de les couvrir pendane les mois rigoureux, les pluies froides qui les pénetrent leur occasionnent un mai qu'on appelle tache de Mars: cette maladie contagieuse est une pourriture qui attaque la premiere seuille à seur de terre. Dès qu'on s'en apperçoit il faut couper ce chancre jusqu'au vif, sans quoi on perdroit l'oignon. Quelquefois les oignons le dépouillent de leur peau, parcequ'ils n'ont pas été plantés assez profondement en terre. Les caracteres d'un bon oignon sont d'être dur, & d'avoir la peau rougeâtre.

. Comme il y a plusieurs soins qui sont communs à cources les belles fleurs, voyet les mois Jacinthe,

WILLET, OREILLE D'OURS, RENONCULE.

TULIPIER ou ARRRE AUX TULIPES, Tulipifera. Le Tulipier est originaire de Virginie, mais il peut s'élever très bien ici. C'est un des plus beaux arbres qu'on puisse cultiver: il vient d'une hauteur & d'une géossent furprenante: ses seuilles sont aussi belles que celles du Platane d'Occident; ses sleurs sont grandes & belles: il, il est très propre à former des massifs & de superbes averiues.

Cet arbre porte des fleurs assez semblables à celles des Tulipes, ce qui lui a fait donner le nom de Tulipier; les pecales des fleurs sont grands, un peu allongés, arrondis par le bout, & disposés en rose: aux fleurs succédent des capsules oblongues, étroites: toutes ces capsules reunies forment un fruit écailleux qui a quelque rapport aux cônes des Sapins: les seuilles sont grandes.

fermes, unies, échancrées, d'un beau verd: comme il semble qu'elles soient coupées par le bout, & perpendiculairement à la nervure du milleu, cela leur donne une sorme très singuliere : elles sont soutenues par de longues queues assez fortes pour les maintenir sans qu'elles pen-

Cet arbre le plait particulièrement dans les terreins humides: on peut l'élever de graines venues de la Louisiane ou du Canada, où l'on nomme cet arbre Bois jaune: il passe dans le pays pour être le meilleur pour faire des pirogues ou des capors d'une seule piece.

TUNA: espece de Figuer d'Inde qui ctoit au Mexique: voyez au mot Opuntia.

TUPINAMBIS: nom que Marc-grave donne à un oiseau du Bresil, qui se nourrit de poissons: il est fort approchant du Mérops ou Guépier voyez ce dernier mot.

TUPINAMBIS: c'est aulli se nom d'une espece de lezard amphible d'Amerique qui est nommé communement Sauve garde, voyez ce mot. Ce Lezard Tupinambis est d'une grande beauté: il va souvent au bord de l'eau; mais quand il entend; ou qu'il voit venir à lui un Crocodile, il jette alors, un cri terrible, qui est occasionne par la crainte d'être devore par cet animal. Ce cri avertit les hommes qui le baignent dans ic voifinage, & qui s'ils he prenoient la fuire deviendroient bien-tôt la proje du Crocodile: de la est venu à ce genre de Lezard le nom de Sauve-garde.

TUR : voyez, Aurouns.
TURBINE ou TURBINEE: pom confacre, par les Conchyliologues, pour les Coquillages univaives. Turbine, signifie consourne. Presque tous les coquillages de cette classe sont turbines, si ce n'est dans un lens, ce sera dans un autre; si ce n'est en dehors, ce sera en dedans. En examinant un Cornet, une Unique, un Nau-tile & une Oreille de Mer, on trouvera des exemples sufficans pour apprécier & conftater ces différences. Presque tous les Lépas sont exempts de ces comparations, n'étant point contournés; sinon le Cohého-Lépas, & l'es-pèce de Tuyau appelle Arrosoir, qui ne paroit pas son plus turbiné. M. d'Argenvisse, dans la Zoomorphose,

pag. 18, dit que les Eurofinées suivent asses fa contour se les iprégularités de leurs compertures. On asouvé beaut coup de L'urbinites, s'est-à-dire de Turbinées sossibles. :

TURBITH, Turpechum, jest une sacine communément séparée de la mnétle, ligneuse, desséchée : souri pée en morceaux oblings compactes, de la grossent du doigt, résineux, bruns ou gris en debors, blanchânce en dedans, d'un goût un peu âcre, & qui souse des nausées. Elle naît d'une espece de Liseron de l'Inde, bui s'appelle Turpethum repens, folits. Althony vel ladicum.

Gette ragine, qui a plus d'un pouce d'épaisseur & qui est branchue, se plonge dans la serre :environ quatro à cinq piede, en serpement behucoup : elle est atoraciones verse d'una écorce épaille & brune ; étant kompusis; elle laisse échapper un suc laiteux, gluant, qui devient aussi côc qu'il so desséche, paetésine d'un jaung pâte, d'un yoûr douceatre d'abord, ensuite piquant & nauséabond. Dir colet de cesse racina; sossept des riges sarmanenses, branchues, garnies de quatrossequilles membranesses des séremment entortillés "ligneuses en leur vale n'du la Riossen du doign : roussattes & verdattes dans toussilous écondup...avant sir à buit aulnes de langueur, dont les unes sont couchées sur la terre. & d'aus es lampest & signsortillant, comma le Lierre, autour des arbigs & des athilisaur voilias : les feuilles, sont affezt semblables à celles de la Guimanvei molles, corongules, blanchao siez aushifeise, de aussifet füt sont genu beit bein bein bein tues. De l'aisselle, des senilles, qui se trouvent près de l'extremité des rameaux, sortent des pédicules qui por reut it die un direct cette seppondites et bointage : chechte tête est un ponton de fleur le semblable à calle duit ission, de couleur blanche et incarnair : la lleur gant passen l'embrion groffit ¿ Statevient une caplule à trois luges. séparées par des cloisons membrancules, & gemplies de graince noitaires , de la grosseur d'un grain de poivre, armondies for le dos stanguleuses de l'aute sois.

-Cette plante croît abondamment dans les lieux couvotts, lumides, sur le bond des sossés, derriere les buillons & dans les autres endroits champetres. Join de la mer, dans l'Ise de Ceylan & de Malabar, Pour en faire usage

FY 1X

en Médecine, on recueille les groffes racines les plus laiteules, c'est-à-dire les plus résneuses: on en prépare une grande quantité à Guzarate, à Surare & à Goa.

On emploie le Turbith comme purgatif, principalement dans la goutte, la paralysie & l'hydropisse. On le donne en substance dépuis quinze grains jusqu'à un gros, & en infusion depuis un gros & demi jusqu'à trois gros. On préscrit rarement le Turbith seul, on l'associe à d'autres purgatifs; & malgré cette précaution, il excite encore souvent des coliques & nuit à l'estomac.

On substitue quelquesois au vrai Turbith, les racines du Laser étranger, qui est une espece de Tapsie ou plusoit de Libanotis; mais il saut rejetter ces racines, qui causent l'instammation de l'estomac & de la gorge, & qui purgent avec beaucoup plus de violence que le

Turbith.

TURBITH BATARD on DE MONTAGNE: 10099
TAPBLE.

TURBITH NOIR : voyez à l'article Tithymall.

TURCOT: voyez TORCOL.

TURBOT, Rhombus, poisson de mer à nageoires molles, large, plat, de figure rhomboide ou en losange, fort connu dans les Poissonneries. Il y en a de plusieurs espèces, qui different non seulement en grandettr, mais en ce que les uns portent des aiguillons ou des pointes piquantes vers la tête & vers la queue, & les autres n'en ont point : on nomme ceux-ci Barbues.

Le Turbot à piquans, se nomme en Normandie Bersonneau. Dans la mêmo Province, on donne au pent Turbot, le nom de Cailletot. Ce poisson fréquente les rivages: son dos est brun, mais ses ailerons ou nageoires sont blanches: sa bouche est grande & sans dents: ses mâchoires sont âpres; de celle d'en bas pendent deux barbillons! il a quatre ouies; deux de chaque côté: ses œuss sont rouges.

Le Turbot est aussi appellé Faisan d'eau, à cause de la délicatesse de sa chair. Ce poisson est vorace; il se nourrir de Caneres & d'Ecrevisses, & il se tient souvent à l'embouchure des rivieres pour préndre les poissons qui y entrent. Il joue de ruse pour les attraper : il se couvre de sable & remue ses barbillons pour artirer à lui les peuxs

poissons, qui les prennent pour une proie, & qui sont aussi-rôt dévorés. On pêche de grands Turbots à l'embouchure du Rhône: l'Océan en donne de bien plus gros. Rondelet dit en avoir vu de cinq coudées de long, larges de quatre, & épais d'un pied. La chair du Turbot est blanche, serme & succulente.

TURBOT ÉMAILLÉ, poisson de lac & de riviere de la Louisiane: il a deux pieds de long ou environ, sa sigure est ronde, son nez est pointu & fait comme celui d'un Rat: il pese environ six livres, & est sans arrêtes. Sa chair passe celle du Cabéliau pour la bonté, aussi ce

poisson est-il fort estimé.

Les Sauvages recherchent beaucoup ce poisson pour avoir ses écailles, dont ils arment leurs sleches. Il est couvert de distance en distance de douze rangées décailles de deux en deux. Ces écailles sont triangulaires, petites vers la tête & la queue, plus grandes au milieu du corps: elles sont prodigieusement dures. Entre ces rangées d'écailles, la peau est lisse. Ce poisson, au lieu d'arrête, a, au milieu du corps, un ligament qui prend de la tête à la queue, & qui est aussi délicat que sa chair.

TURNEPS. C'est une espece de Navet, dont la custure est très sameuse en Angleterre. Ce Navet a la sigure d'un sphéroide applati, ou d'un fromage de Hollande. Il n'est pas rare d'en voir qui ont jusqu'à vingt-deux & vingt-quatre pouces de tour, & du poids de cinq ou six livres. La Société d'Agriculture de Bretagne a cultivé des gros Navets de Leon, qui s'ont emporté sensiblement par le diametre & par le volume sur les Turneps. Les Navets de Leon ont la sigure d'un cône ou d'un pain de sucre, & il est aisé de concevoir qu'à diametre égal, ceux-ci ont beaucoup plus de volume que les Turneps.

Leur culture est très peu dispendieuse; & d'autant plus intéressante que cette plante suppléé au fourage pendant l'hiver, & que le bétail ne peut avoir de meilleure nour-riture. D'aisseurs les Domessiques & les Journaliers en sont une grande consommation, & c'est l'objet d'une épargne considérable sur les subsistances ordinaires. Un arpent de terre semé de ces Navets, est d'un beaucoup plus grand rapport qu'en Froment : d'aisseurs ses racis

nes divisent & préparent la terre à recevoir le Bled, & on recueille dans le même espace, une beaucoup plus grande quantité de Froment, que dans une jachere ordinaire : voyaz l'article NAVET.

TURPELINE: voyez Tourmaline.
TURQUETTE: voyez Herniaire.

TURQUOISE, Turchesia. Selon M. de Réaumur, les Pierres appellées Turquoises, ne sont autre chose que des dents d'animaux marins ou rerrestres, devenues sossilles & comme pétrissées; ce que l'on reconnoît, dit cet Académicien, par leur forme extérieure, par leur consistance, & par leur tissu intérieurement silamenteux & percé d'alvéoles ou d'ouvertures pour le passage des mers.

Toutes les diverses parties osseules des ahimaux, peuvent également se changer en Turquoises; il sussit pour cela, qu'elles soient ensevelies dans une terre où s'infitre un stuide cuivreux qui les impregne & les pénette, en un mot qui en augmente la dureté, la pesanteur spécisque. & en change la couleur en un heau bleu. En effet, l'on voit à Paris, dans l'immensa, collection du Cabiner d'Histoire Naturelle du Roi, une main toute convertie en Turquoise.

L'Histoire porte que J. Cassanus de Pulto, avoit l'ant de faire, avec l'Ivoire fossile, des Turquoises artificielles. Il paroit que Henckel a connu ce même sacret de colorer en bleu des os endurcis par leur séjons dans la terre, sans cependant avoit pu leur donner la voitable duter des Turquoises. On sait que Mrs Dubannel & Guettard ont trouvé aussi le moyen de colorer en rouge les os des animaux vivans, en leur faisant avaler soit de la gaude, soit de la garence, soit de l'orseille.

La premiere tire plus sur le bleu que sur le verd; elle selt dure, susceptible d'un assez beau poh e opaque: on l'appelle aussi Turquerse de vieille Roche. On l'apporte de Perse, & que sque sois de Turquie.

Celle qui oft Occidentale, & que s'on nomme aussi

Turquoise de nouvelle Roche, est peu dure, & tire plus sur le verd que sur le bleu; este est remplie d'onglets ou taches saiteuses. On nous en apporte d'Espagne, d'Allemagne & du Bas Languedoc, où il s'en trouve beau-coup.

On n'est pas encore bien d'accord sur ce qui doit catactériser la béauté, la qualité & le prix des Turquoises. Les uns les veusent d'un beau bleu pers ou Turquin, les autres d'un verd de Saxe. M. Walterius dit qu'une belle Turquoise, de la grosseur d'une noisette, est estimée dans le commerce deux cens rixdalers, ce qui fait environ sept cens cinquante sivres argent de France.

Lorsque la couleur des Turquoises s'affoiblit extérieurement, il suffit d'en user la surface; ou de la mettre quelques instans au bain de cendres; par ce moyen on avive l'intensité de sa couleur, & ensuite on lui donne

le poli par le moyen de la roue des Lapidaires.

Quant aux propriétés médicinales de cette pétrification, si vantées par divers Auteurs, c'est aux Maîtres de l'Arrà apprécier les effets internes d'une substance osseu-

fe, mélangée avec du cuivre.

TURTEE. On donne ce nom à des especes de Torrues de met, de l'îsse de Tabago: elles sont plus grandes que les Tortues ordinaires. Il y en a une espece qu'on
nomme Turtle verd, qui est regardée comme sacrée
parmi les Américains. Ils l'appellent Poisson de Dieu,
à cause de l'esser merveilleux que sa chair, disent-ils,
produit dans le corps humain, lorsqu'on a avalé quelque breuvage empoisonné. Les Habitans de Guinée,
l'essemble comme un remede infaillible contre la
gonorrhée, & généralement contre tous les maux vénétiens: sa graisse est verte, et se mange comme de la
moelle: ses œus étant salés & séchés au soleil, sont
aussi bons à manger que la messeure Bouttarque. Forez
Tortue.

TUSEDE ; hom que l'on donne communément au

Marbre non voyer au mot Mikrer.

TUSSILAGE ou PAS-D'ANE, Tallitago, plantequi croît aux lieux humides & gras : la tacine est longue,

menue, blanche, tendre & rampante; elle pousse plusieurs petites tiges à la hauteur d'environ un pied, creuses en dedans, cotonnées, rougeatres, revêtues de petites feuilles sans queue, longues, pointues, placées alternativement, lesquelles soutiennent chacune, en leur sommet, une fleur belle, ronde, radiée, jaune, ressemblante à celle du Pissenlit, avec cinq étamines capillaires. A la fleur succedent pluseurs semences oblongues, applaties, garnies chacune d'une aigrette. Cette fleur s'épanouir à l'entrée du printems ; elle dute peu. Après les fleurs, naissent les feuilles qui sont grandes, larges, anguleuses, presque rondes, vertes en dessus, blanchâtres & cotonneuses en dessous, d'un goût amer, gluant, à-peu-près comme l'Artichaud.

Si on cultive cette plante dans les jardins, en un lieu ombrageux & humide, tel qu'il convient à sa nature, elle s'y multiplie & y trace lingulierement. On fait lurtout usage de ses seurs en Médecine, pour le rhume, pour adoucir les âcretés, déterger les ulceres de la poitrine, & faciliter l'expectoration : en un mot, les feuilles & les sleurs de Tussilage sont consacrées, pour ainsi dire, aux maladies du poumon. On fait fumer les feuilles aux Asthmatiques en guise de tabac. Dans les Pharmacies, on est dans l'usage de tenir un sirop, une conserve & une

çau distillée de Tussilage.

TUTHIE FOSSILE: voyez Zinc & CADMIE. TUYAUX CLOISONNÉS: voyez ORTHOCERATI-

TES.

TUYAUX DE MER On CANAUX, Tubuli, genre de coquillages ainsi nommés, parcequ'ils sont semblables, en quelque sorte, à un chalumeau. Il y en a de plusieurs especes, qui varient un peu pour la figure. M. d'Argenville fait de ce genre de coquillage la troisieme famille des Univalves.

Ces Auteur en donne einq especes dissérences. Dans la premiere, il met les Tuyaux de mer, appellés Dentales rayés & Dentales polis. Dans la seconde, les droits; dans la troisieme, ceux qui sont semblables à une corne un peu courbée, ceux qui sont en sorme de racines, les Tuyaux appellés Dentales, en forme d'une racine de, bistorre; ceux qui ont la forme de raie; ceux qui sont fairs comme des dents de chien, ou comme des dents d'éléphant; ceux qui sont de couleur blanche; & ensiné ceux qui tirent sur le verd. Il compose la quatrieme espece du Pinceau de mer ou l'Arrosoir, venant de l'Isse d'Amboine; & la cinquieme espece, des Tuyaux de mer, appellés Antales, dont les uns sont blancs, & les autres jaunes: les Antales les plus estimés viennent des Indes Orientales.

Tous les Tuyaux de mer dont nous parlons, vivent ordinairement solitaires & séparés, & non point en co-lonies comme les vermisseaux de mer, avec lesquels il ne faut pas les confondre, & dont on voit la description aux mots Vers de mer ou vermisseaux de mer.

L'arrosoir est, parmi les tuyaux, l'espece la plus distinguée: il est remarquable par sa forme toute droite, & par la singularité de sa tête, qui est percée en arrosoir. Des Auteurs l'appellent Phallus, c'est à-dire un Priape.

On lui donne austi le nom de Pinceau de mer, parceque sa tête est garnie d'une fraise, & d'un gland percé de petits trous, remplis d'une infinité de silets qui ressemblent assez aux poils d'un pinceau. Austitôt que ce poisson est hors de l'eau tous ces silets tombent, & son voit alors un tuyau blanc, mince & creux, qui va en diminuant jusqu'à l'autre extrémité, sormant quelques replis d'espace en espace.

Rien ne donne, dit Swammerdam, une idée plus nette de la structure des coquillages, que les Tuyaux de mer: ce sont des tubes simples qui font seulement quelques sinuosités & quelques tours de spirale vers leur sommet aigu, & quelques saussi vers leur milieu: en esset, ajoute - t - il, les coquilles ne different entre elles que par la maniere dont elles sont leurs circonvolutions, & par quelques variétés extérieures dans leurs surfaces, comme les couleurs, les renssemens, les dépressions, les anfractuosités, les protubérances, les sinuosités, les expansions, joint à ce que la cavité du noyau se bouche quelquesois, & se remplit entierement, comme je l'ai vu moi-même, dit-il, dans des coquilles d'Escargot. On peut donc dire que les coquilles univalves, les plus va-

nices, le réduilent toutes à une même forme primitive,

tourné.

On voit quelquesois un nombre de ces tuyaux rassembles fortuitement. & tellement entrelacés ensemble, que l'on n'y distingue aucun arrangement, & qu'on ne voit que leurs sommets, leurs contours, seur petite ouverture & seur bouche. À l'égard des Tuyaux d'orgues, nous en parlerons au mot Vers de Mer.

V. A C

V ACHE, Vacca; est la semelle du Taureau: voyez

... VACHE DE BARBARIE, par la description que plusieurs Voyageurs donnent de cet animal, il paroît que c'est une espece de Buffle: voyez re mot. M. Perraule dans la description anatomique qu'il a donnée de la Vache de Barbarie, Mem. de l'Acad. des Sciences T. III. Part. II. dir que son poil est roux, court, & aussi gros à la pointe que vers la racine; l'habitude du corps, les jambes, & l'encolure, four mieux ressembler cet animal à un Cerf, qu'à une Vache. Ses cornes qui sont longues d'un pied, grosses; recourbées en arrière, noires, torses comme une vis, prennent naissance fort proche l'une de l'autre, parceque la tête est fort étroite en ces endroit là : tout au contraire des Vaches qui ont le front fort large. La queue est longue d'un pied & terminée par un bouquet de crins, longs de trois pouces; ses oreilles sont semblables à celles de la Gazelle, garnies en quelques endroits d'un poil blanc en dedans, le reste est pele & semblable à un cuir noir & lisse. Les yeux sont hauts & si proches des cornes, que la tête paroît n'avoir presque point de front. Les deux mammelons du pis sont très menus & très courts; les épaules sont fort élevées, faisant entre l'extrémité du col & le commencement du dos, une bosse comme chez le Bison.

VACHE MARINE ou BÊTE A LA GRANDE DENT, Rosmarus, cet animal qui est le Walros des Hollandois, & qui se trouve dans la mer du Groënland vers la Nouvelle Zemble, & près des petites Isses vers le Golse de S. Laurent, est un poisson cétacée & amphibie. Par la sorme du corps, il est assez semblable au Phocas: cependant il est plus grand, il a plus de corps, & il est, même plus pesant qu'un Bœus. Ses quatre pieds à doigts palmés, sont plus propres à nager qu'à marcher, sur tout ceux de derrière: ses doigts, garnis d'ongles courts, sont couverts d'une peau épaisse de six lignes; la peau

du corps a près d'un pouce d'épaisseur; ses poils sont courts, bruns, & d'un jaune sale. Il a la tête très grosse, informe, plate en devant: sur le front sont deux trous pour rejetter l'eau; la gueule ou museau est entouré de

soies cartilagincules ou fifets très forts.

Les Auteurs disent que le machoire inférieure est garnie de trois dents & la supérieure de quatre, & qu'outre ces dents, il sort de sa machoire inférieure deux autres grandes dents. Mais dans les têtes de Vache marine que nous avons vues, & notamment dans celle que nous conservons dans notre cabiner, la machoire supérieuce est garnie de huit dents, quatre de chaque côté; la maéhoire inférieure qui est triangulaire en a autant ; mais c'est de l'extrémité de la machoire supérieure que sortent les deux grosses & longues dents faites en forme de croissant, & qui se dirigent vers la poitrine: nous avons trouvé qu'elles avoient plus de vingt pouces de longueur, & neuf pouces de circonférence près de leur origine, car elles se terminent un peu en pointe; sorties de leur alvéole, elles ont près de deux pieds de longueur; elles ne sont pas exactement rondes ni bien unies, mais un peu applaties & légerement cannelées; elles nous ont paru plus dures que l'ivoire de l'Eléphant, & aussi blanches.

La Nature a pourvu la Vache marine de ces deux formidables défenses ou dents, non seulement pour se désendre contre ses ennemis, mais encore pour tirer de gros corps de dessus les glaces, & les trainer vers le rivage. Cet animal ne cent pas sublister long-terms sous l'eau, ses besoins l'appellent souvent à terre. Ses pieds trop courts & placés de côté, ne lui permettent pas de faire de grands efforts pour pouvoir franchir les monceaux immenses de glaces ou de rochers que la nécessité l'oblige de passer; c'est alors qu'il se sert bien de ces deux armes recourbées pour s'accrocher, soit dans la glace, soit dans la terre, & se trainer ensuite; elles lui servent encore à piocher le limon de la mer où il trouve une espece de coquillage qui est enfoncé d'un pied & davantage, & dont il se nourrit. On ne peut gueres prendre qu'à terre ce robuste animal; sa femelle ne fait que deux petits à chaque portée: la voix est grosse & forte; sa respiration respiration qui se fait par les narines, est très forte; ce sont les Danois, & sur-tout les Lapons qui vont à la pêche de cet animal.

M. Anderson dit qu'un Capitaine ayant avec son équipage mangé des rognons de cet animal, ils s'étoient sentis généralement frappés d'étourdissement considérables, qui ne se dissiperent que par le tems, & qui furent suivis de maux de têtes terribles.

A l'égard de la Vache marine du Cap de Bonne-Espérance, dont Kolbe donne une description si différente de la Vache marine du Groënland, c'est le Behemoth de

Job, c'est-à-dire, l'Hippopotame: voyez ce mot.

M. Klein parle de la Vache marine sous le nom de Rosmarus, & il met cet animal dans la famille des Anomalopedes; c'est l'Odobenus de M. Brisson, le Phoca densibus exertis de M. Linnæus & l'Hippopotamus sals a

dictus de Ray.

VACHE MARINE DE LA CHINE. On voit à la Chine un poisson appellé Vache, qui vient fort souvent à terre, & qui attaque les Vaches domestiques. Dans le combar, cette Vache marine se sert de sa corne pour heurter son adversaire; mais quand elle a demeuré un peu de tems hors de l'eau, elle est obligée de se retiter à la mer pour faire reprendre la premiere dureté à sa corne qui s'est amollie à l'air. Dist. des Anim.

VACHE DE QUIVIRA: cet animal des Indes Occidenrales est de la grandeur. & de la couleur de nos Taureaux; mais il a des cornes perites, presque droites, fort aigues, avec une bosse entre les épaules. Son poil est comme de la laine, plus long au devant du corps, qu'il n'est par derriere, crepu sur le col & sur l'épine du dos. Il mue cous les ans, & le poil qui lui revient est d'un noir tacheté de blanc 3' ses jambes sont courtes & fort velues; le poil qui couvre le front entre les cornes, est aussi fort long, celui de dessus la gorge pend si bas, qu'on le prendroit pour une barbe de Bouc. Les mâles ont la queue longue & velue au bout; de sorte qu'ils ont quelque chose de commun avec le Lion & le Chameau: ils frappent des cornes, & quand ils sont irrités, ils tuent même les Chevaux. Cet animal est difforme & d'un regard affreux & cruel; sa chair est de fort bon goût. H. N. Tome V.

les Sauvages se couvrent le corps de son enir; ils en couvrent aussi leurs cabanes.

Il y a dans le Pérou des animaux ressemblans à de petites Vaches sans cornes, dont la peau est si due,

qu'elle sert de cuirasse. Diffien. des Anim.

VACHES SAUVAGES DE GUINÉE. Elles se trouvent dans les bois & sur les montagnes de ce pays; leur couleur ordinaire est le brun : elles portent de petites cornes noires & pointues : elles multiplient si prodigieusement, que leur nombre seroit infini, si les Européens & les Negres ne leur faisoient sans cesse la guerre. Hist.

Gén. des Voyages, L. VII.

VACOS, espece de fourmi de l'Isse de Ceylar, ions l'espece est très nombreuse, mais d'une grandeur mé-diocre. Elles ont le corps blanc & la tête rouge; elles dévorent tout ce qu'elles rencontrent; elles mangent les ameublemens, la paille qui couvre les maisons, tont en un mot, à l'exception du bois & de la pierre. On vole rien laisser dans une maison qui n'est point habitée. Elles montent le long des murailles, & se se sont avec de la terre une sorte de voute, qu'elles continuent dans toute l'étendue de leur chemin, à quelque hauteur qu'elles atrivent. Si cette arcade le rompt en quelque endroit, elles reviennent toutes sur leurs pas pour réparer leurédifice, & continuent leur marche après ce travail. Les le bitans s'apperçoivent aisément de leur approche par l'apparition de ces petites voutes, & ils sont obligés de prendre des précautions continuelles pour les détruire, ou les éloigner. Dans les lieux qui sont sans maisons, elles élevent de petites montagnes de terre, hautes de quatre à fix pieds, & si sorces qu'on les abbat difficilement, mè me avec des pieux. Ces perires huttes qui se nomment Homboses, sont composées de voutes ou d'arcades, & bâties d'une terre très fine, donc le peuple se sent pour fabriquer des idoles.

Les Vacos multiplient prodigieulement, mais elles meurent aussi par pelotons. Lorsque les ailes seur son venues, elles s'envolent en si grand nombre vers l'Occident, qu'elles sorment des nuages qui empêchent de voir le solcil; elles s'élevent à une hauteur qui les sur perdre de vue, et elles ne cessent de voier que pour monte

ber mottes après s'être épuilées. Les oiseaux qui se roitient tard, en font leur proie. Les poules du pays s'en nourrissent plus volontiers que de ris, & les préserent même à toutes les autres Fourmis dont il y a un grand nombre d'especes différentes dans l'Isse de Ceylan. Il s'en trouve de très méchantes & qui mordent cruellement quand on les irrite; elles font des exeursions en troupes innombrables, sans qu'on sache quel est le terme de leur marche. Hist. Gên. des Voyages, T. VIII. p. 546.

VAIRON: petit poisson blanc & de riviere, à nageoires molles: c'est une espece de Goujon, voyez ce

mot.

VAISSEAU DE GUERRE: nom d'un oiseau noir de la Jamaique, autrement appellé Abbattos. Adbin dit que c'est un oiseau de proie, & qu'il se nourrit le plus souvent de poissons qu'il prend à un oiseau appellé Benée. Celui ci est sort adroit à prendre le poisson que le Dauphin chasse: dès qu'il l'a avalé, le Vaisseau de guerre vient sur lui avec grande vitesse, & l'oblige à regorget sa prois qu'il me manque pas de recevoir avant qu'elle tombe dans l'eau: Albin assure lui avoir vu saire souvent ce manege dans la mer des Indes.

M. Klein met le Vaisseau de guerre dans la samille

des oiseaux palmés à trois doigts.

VALLEES. On donne ce nom à un espace de pays plus ou moins grand, rensermé entre deux chaînes de montagnes opposées. M. de Busson soupeonne que les Vallées ont été autresois les canaux des courans de la mer, qui les out creusées peu-à-peu, de la même manière que les sleuves ont creusé leur lit dans les terres a elles sont aujourd'hui les lits de nos rivieres : les sleuves sont distinguer facilement le milieu des grandes Vallées a sur tout quand les deux montagnes correspondantes sont égales en hauteur & en inclination; car autrement la tiviere coule du côté de la colline la plus rapide. On appelle Vallon les endroits qui sont boudés de montiques où de collines.

VALERIANE, Valeriana: plante dont on distingue trois especes principales, par rapport à sour usage en

médecine; savoir.

19. LE GRANDE VALERIANE, Valeriana major hori

tensis odorată radice. Cette plante, que l'on cultive dans les jardins sous le nom de Valeriane franche, crost naturellement dans les Alpes, & sur les autres montagnes: on la trouve aussi dans les bois, mais rarement. Sa 12cine est grosse comme le pouce, ridée, située transversalement, & à fleur de terre, garnie en dessous de plusieurs grosses fibres qui se croisent, de couleur jaunaire, d'une odeur forte, désagréable, sur-tout quand elle ell se che; elle est d'un goût aromatique : elle pousse des tiges hautes d'environ trois pieds, grêles, rondes, creuses, rameu ses, garnies d'espace en espace de feuilles opposées & liffe, les unes entieres, les autres découpées profondement de chaque côté, longues & obtuses : ses fleurs naissent dans le printems, comme en ombelles, aux sommités des tiges & des rameaux, formant une espece de girandole: elles sont petites, blanchâtres, tirant sur le purpurin, d'une odeur suave qui approche un peu de celle du jasmin. Chacune de ces fleurs, dit Lémery, est un tuyau évalé en roleite taillée en cinq parties, avec quelques étamines à sommers arrondis: à chaque fleur succède une semence applatie, oblongue, & couronnée d'une aigrette:

La racine est la partie principale de cette plante dont la médecine fasse usage; c'est la meilleure, & la plus estimée des Valerianes, après la suivante. Les Chassaiment à se rouler dessus, comme sur la cataire. On l'estime apéritive & diurétique, & même un peu alertere & sudorisque: on l'emploie avec succès dans l'altheme, & pour les obstructions du foie; on la prescrit à la dose de demi-once en décoction, ou à la dose d'un gros en substance: on prétend qu'elle sortisse aussi la vûe. Cette racine de grande Valeriane entre dans la

composition de nos plus fameux antidotes.

2°. La Petite Valeriane Sauvage & des Bois, ou Valeriane Commune, Valeriana sylvestris: elle croît dans les bois taillis, & les broussailles: sa racise est sibreuse, blanchâtre, rampante, d'un goût aromatique, & d'une odeur fort pénétrante & désagréable; elle pousse des tiges à la hauteur d'un homme, droites, grêles, sistuleuses, cannelées, entrecoupées de nœuds d'espace en espace, un peu velues: ses seuilles sont semblables à celles de l'espece précédente, mais plus divi-

sées, plus vertes, dentelées en leur bords, un peu velues en dessous, & parsemées de grosses veines, inodores, d'un goût salé & amer. On a remarqué que quand cette plante se trouve aux lieux humides & ombrageux, elle donne une variété de seuilles plus larges, plus lisses; d'un verd plus luisant, & à tiges plus sortes: ses seurs qui paroissent en Mai & en Juin, ressemblent assez à celle de la Valeriane des jardins: ses semences sont également à aigrettes; elles sont mûres en Juillet.

La racine de cette Valeriane abonde en sel volatil, aromatique, huileux; ces principes la rendent anti-épi-leptique, vermisuge, sudorisique, hystérique, & propre pour provoquer les menstrues: elle soulage beaucoup les asthmatiques, & ceux qui ont des vapeurs & des mouvemens convulsis. On doit cueillir cette racine au printems, avant la pousse des tiges, la faire secher à l'om-

bre, & la mettre en poudre.

VALERIANE DES PRÉS, OU DES MARAIS, Valeriand palustris minor: elle croît dans les prés, aux lieux marécageux, & sur les bords des ruisseaux: sa racine est menue, rampante, blanchâtre & sibrée, d'une odeur aromatique, nullement désagréable, mais d'une saveur assez sorte & amere: elle pout: e une tige haute d'environ un pied, anguleuse, grêse, rayée, creuse, entrecoupée de nœuds où naissent les seuilles opposées & découpées: ses sleurs forment, en Avril & en Mai, au haut de la tige, une maniere d'ombelle, comme dans la Valeriane des bois; elles sont d'un blanc rougeâtre: il succède à chaque sleur une semenae aigrettée qui est mûre en Juin.

Cette plante possede les mêmes propriétés que les deux Valerianes précédentes, mais dans un degré bien

inférieur.

VALLI: arbrisseau des Indes qui, en grandissant, s'attache à tous les arbres voisins, & dont les seuilles, qui ressemblent à celles du frêne, s'emploient en cata-Plasme pour l'érésipele. On sile l'écorce du Valli pour saire des cordes.

VALVE, Valva, nom qui exprime le battant, la porte ou l'ouverture d'une coquille. Les Conchyliologistes ont tire de-là les mots françois univalve, bivalve &c

M m iij

multivalve voyez ces mots. Le mot de vaive est donc pris pour une écaille d'une seule piece : voyez à l'arricle

COQUILLE.

· VANCOCHO ou VANCOLE, sorte de Scorpion de l'Isse de Madagascar: il a le ventre gros, rond & moir: La piquure fait demeurer en foiblesse deux jaurs entiers: pendant ce tems on est froid comme de la glace. Les remedes contre la motsure sont les mêmes dont nous avons parlé à l'article Scorpion.

VANDOISE: voyez DARD. VANGERON, poisson du lac de Lausanne, assez semblable au Muge par le museau, mais plus long & sans dents: sa chair a le même goût que celle de la Carpe; & ce poisson lui ressemble pour la sigure: Rondelet, Pari. II, p. 112, édit. Fr.

VANILLE, Vanilla, c'est une gousse d'une odeur mes suave & très aromatique, dont on fait usage dans la pré-

paration du chocolat : voyez le mot CACAO.

La plante sur laquelle on recueille cette gouffe, grimpe & s'entortille le long des arbres. Sa tige est de la grofseur du doign: esse est nouvelle. Ses nœuds sont écareés d'environ trois pouces, & donnent naissance chacun à fine feuille. Les feuilles sont disposées alternativement, pointues en forme de lance, molles, & un peu âcres au goût. Cette tige pousse des tameeux, aux extrêmités desquels paroissent les seurs qui sont polipetales, irregulieres, composées de six seuilles, dont cinq sont disposées comme celles des roses. Les seuilles de la seur font oblongues, étroites, tortillées, endées, très blanches en dedans, verdâtres en debote. La fixieme feuille on le Nettarium, qui est auffi très blanche, occupe le centre : elle est roulée en maoiere d'aiguiere. Aux fleurs succede une espece de petite gousse, moile, charme, presque de la grosseur du petit doigi, d'un peu plus d'un demi-pied de longueur, noisaire lorsqu'elle est mure, & remplie d'une infinité de petites graines noires.

Le Vanillier, dont on distingue plusieurs sortes, croît à Saint-Domingue, au Morique & au Pérou. La seule différence qu'il y air entre ces plantes, c'est que les fleurs de celle qui croît au Mexique sont noires, & que les gousses ont une odeur très agréable; au lieu que les

Acurs de celle qui croît à Saint-Domingue sont blanches.

& que les goulles n'ont point d'odeur.

On distingue crois sortes de Vanilles : la premiere, dont la gousse est plus grosse & plus courte, est appeliée par les Espageols Pompona ou Bova; la seconde, dont la gousse est plus mince & plus longue, est la légiume; la moisieme, dont la gousse est la plus petite en zous seus, s'appelle Simarona ou Bâtarde. Ces variétés peuvenr venir ou de la nature des terroirs, ou du tems

auquel ou les recueille.

La prenziere a une odeur trop forte pour être agréable ; la seconde, qui est la légitime, est la seule dont on fasse usage; la troisieme est la moins odorante : elle contient aust moins de graines & de liqueur. L'on nous apporte quelquesois des gousses de Vanille monstrueuses pour la grossen: elles sont courtes, d'une odeur de prunes: on leur donne le nom de Vanille de l'Indostan. Lorsque les goules de Vanille sont récentes, elles sont un peu molles, toussaires, huileuses, grasses, cependant cassantes: la pulpe qu'elles contiennent est roussare, remplie d'une infinité de petits grains noirs, luisans, ayant l'odeur du Baume du Perou. Ces gousses sont quelquesois recouvertes d'une sleur saline & bril-Jante, qui n'est que le sel essentiel dont ce fruit est rempli, & qui sort au dehors quand on nous l'apporte dans

un tems trop chaud.

La recolte de la Vanille se fait pendant le mois de Décembre : on la laisse secher au Soleil pour faire évaporer l'humidité superflue qui pourroit la faire cortompre. La Vanille fortifie l'estomac, aide à la digestion. distipe les vents, procure les regles & les urines : elle facilite l'accouchement. Les Anglois la regardent comme un spécifique pour chasser les affections mélancholiques; mais si elle est bonne à cet usage, on doit en user avec moderation, car elle anime le sang par ses parties wolatiles. On peut, par le moyen de l'esprit de vin, exgraire toute la partie réfineule odorante de la Vanille. Quelques cuillerées de cette essence donnent aux liqueurs spiritueuses une odeur & une saveur des plus agréables. Les Indiens nomment Anis Arack la liqueur d'Anis aromauilée de Yanille; en général ils donnent l'épithete Mm iy

d'Arack à toutes les pâtes sucrées, ou autres prépare-

tions dans lesquelles ils font entrer la Vanille.

VANNEAU, Vannellus', est un bel oiseau aquatique & sissipede. Il est long de treize pouces, & a deux rieds cinq pouces d'envergeure : le sommet de sa tête est d'un verd luisant : sa houpe sort en arriere, & contient environ vingt plumes, dont les trois ou quatre supérieures sont plus longues que les autres, & de la longueur de trois pouces: les joues sont blanches, traver ses d'une raie noire: toute la gorge est noire, & forme un croissant : la poirrine & le ventre sont blancs, sainsi que les plumes couvertes du dessous des ailes : les plumes de deslous la queue sont d'une couleur obscure : le milieu du dos & les plumes scapulaires sont d'un verd brillant, embellies des deux côtés d'une tache pourprée : le col'est de conleur de frêne, avec un mêlange de rouge & de quelques lignes noires près de la crête: les pointes de plusieurs grandes plumes sont blanchâtres, les autres sont verdatres ou noiratres : les moindres plumes couvertes sont embellies de pourpre, de bleu & de verd, entremêlés: le bec est noir, dur, presque rond, & de la longueur d'un pouce : la mâchoire supérieure avance un peu plus que l'autre : les bords de la langue sont relevés, & font une cannelure au milieu: les narines sont oblongues, & sournies d'un tendon osseux : les oreilles semblent être placées plus bas dans cet oiseau que dans d'autres: les yeux sont de couleur de noiserier : les pattes sont longues & rougeatres, quelquefois brunes: le perit doigt en arriere, de même que le doigt de devant, qui est le plus avancé en dehors, sont unis par leur racine avec celui du milieu.

Cet oiseau, qui pese à peu près huit onces, est de la grosseur du Psuvier; sa semelle est un peu plus petite: il est commun en France. Il court avec beaucoup de vitesse à avec grace: il vit de mouclies, de vers, de chenilles, de limaçons & de sauterelles. Belon prétend qu'il sousse en terre, comme les Pluviers, pour faire sortir les vers. Il y a des personnes qui apprivoisent des Vanneaux dans les jardins, pour y détruire en été les vers & les autres insectes. L'estomac de ver oiseau est sourni de muscles plus petits que celui des oiseaux qui mangent du muscles plus petits que celui des oiseaux qui mangent du

grain. Le Vanneau est sujet à être incommodé par des poux, comme le Coq de Bruyere. Cet oiseau pond quatre ou cinq œufs plus gros que ceux du Pigeon, d'un jaune sale, avec de grandes taches ou des lignes de couleur noire. Il fait son nid tout près de terre au milieu de quelque bruyere. Il a soin de couvrir ses œufs de brins de paille & de jonc, dont il cache aussi son nid. Dès que les petits sont éclos, ils quittent aussitôt le nid & suivent leur mere; comme font les petits Poulers.

Le Vanneau vole seul avec sa semelle dans l'été; mais en hiver il est toujours en grande compagnie: alors ils ne descendent gueres sur les prairies que quand elles sont spacieuses. Son chant, qui se fait entendre plus de nuir que de jour, semble prononcer dix-huit: son vol, quoique léger, se fair entendre à une certaine distance.

Le Vanneau ne fréquente que les lieux frais & humides. Sa chair est tendre & grasse : on ne vuide point ses excremens. En Sologne les habitans de la campagne sont des omelettes excellentes avec des œuss de Vanneau : en Hollande, où ces oiseaux abondent, on fait aussi grand cas de ces œuss pour la délicaresse. Les personnes riches paient volontiers uniducat (une pistole) une couple de ces œuss dans le tems de la primeur.

On fait la chasse du Vanneau au silet vers la Toussaint,

& elle finit en Décembre.

VANOCO, espece d'Araignée de l'Isle de Madagascar, qui a le ventre gros, rond, & noir comme le Scorpion Vancocho de ce pays. Flacourt dit que quand l'on est piqué du Vanoco, on tombe aussi-tôt sans connoissance. Cet Auteur a vu des Negres rester deux jours en pamoison, & froids comme de la glace, pour une piquure sort légere en apparence. Les remedes dont sont usage les Insulaires, sont des décoctions d'herbe, & beaucoup de soin à tenir les malades près d'un grand seu.

VARÉC: vayez Fucus.

VARIOLITE, ou PIERRE A PICOT, ou PIERRE DE PETITE VEROLE, Variolarum lapis. Cette pierre, qui est le Gamaicu des Indiens, a la forme orbiculaire de certains cailloux: elle est d'un verd foncé, sursemée de taches rondes d'un verd plus delavé, comme grisatres, & souvent protuberancées, représentant les grains de la petite verole : ces taches, qui sont communément marquées à leur centre d'un petit point noir, pé-

netrent quelquefois la pierre de part en part.

La Variolite étoit autresois sort rare : on l'apportoit des Indes, on la teilloit en amulette, & on la pendoit superstitiensement au cou des personnes attaquées de la petite verole : on trouve aussi de ces pierres en Europe. M. Gruner en a rencontré fréquemment de différents couleurs dans la riviete d'Emen, en Suisse : voyez le

Distionnaire des Fossilles de M. Bertrand.

Peut être que la Variolite n'est qu'un amas de peties pierres de dissérentes couleurs, néunies ensemble à la maniere des Poudinguer: voyez ce mot. Peut-être aust n'est-elle sormée que par des gouttes d'eau pierrense & métallique, qui ont distillé lentement & au hazard su une base ou matrice silicée encore molle, mais disséremment colorée: le total se sera congelé & agglueiné dans l'état où nous ne les voyons. On pourroit encore soupçonner que les taches blanchatres ont été des corps organisés, ensevelis par incrustation: ces corps se seront détruits à la longue, & auront donné naissance à ces eaches de dissérentes formes. Nous formons cette dernière conjecture d'après la configuration organisée que nous avons cemarquée dans une de ses pierres que nous avons caste pour faire la présente description.

VASE ou LIMON: on donne ce nom à la terre bourbeuse déposée dans le fond des eaux: il y en a de différentes qualités & de différences couleurs. V. ADAMIQUE.

VATMAR : voyer Bergeronette.

VAUTOUR, Vultur, grand oiseau de proie, dont on distingue plusieurs especes. Il y en a qui égalent les Aigles en grandeur; d'autres sont plus petits. On distingue, dit M. Klein, les Vautours d'avec les Aigles, 1° parcequ'ils ont le tronc du corps horisontal à la terre, & droit; la poitrine & le corps élevés, de saçon que des doigts de derrière à la tête, lorsqu'elle est droite, on peut presque tirer une ligne verticale: 2° les jambes & les pieds des Vautours sont courts & courbés. 2° le Nautour est couvert de plusieurs sortes de plumes; & il a peu de pennes, excepté aux ailes & à la queue qui en sont fournies, & sous lesquelles il y a des plumes velues ou

coronneuses qui paroissent, quand if y a une ou deux des pennes arrachées. 4°. Le Vautour a présérablement au reste du corps, la tête & le col garnis de peu de plumes qui sont très courtes; quelques-uns, au lieu de duvet, ont des especes de petits crins 5°. Le Vautour a un grand & vuste jabor; qui a la figure d'un sac, quand il Est plein, & qui est ties maniable, quand il est vuide. 6°. Les Vautours vont quelquefois deux ou plusieurs ensemble : au reste, M. Klein convient que les Busards, qui sont des especes de Faucons, s'attroupent aussi. 70. Le Vautour, comme l'Outarde, à de la peine à s'élever; il est oblige d'essayer trois ou quatre fois son vol, avant que de le prendre. 8°. Le bec du Vautour, fort & allongé, ne commence point à se courber dès sa racine, comme celui de l'Aigle; il s'allonge peu à peu dans une juste proportion, jusqu'à la longueur de deux pouces, sous la mâchoire insécience, avant qu'il devienne courbé au bout, 99. Les ongles des Vautours font moins le croilsant que ceux des Aigles : c'est ce qui fait qu'ils restent sarement for terre.

On distingue jusqu'à onze especes de Vautours; savoir, 19. le Vautour Ordinaire. Selon Albin, cet oiseau est de la grandeur d'un Aigle; son bec est noir, courbé à la pointe; les yeux sont grands; la prunelle est moire, & l'iris couleur de seu, un peu jaunatre; il a la pête & le col chauves: l'un & l'autre n'ont qu'un duvet mollet & velu, au lieu de plumes : au dessous du col il a upe palatine made, de plames d'un brun jaunatre. L'oi-Leau entier, excepté les plumes fortes des ailes, & les plumes de la queue, est de cette même couleur : il est par-tout gami de plumes jusqu'aux pieds qui sont de cou-Leur de frêne; les serres sont noires. C'est un animal sier Se bardi; il fair lon aire lur des futaies, aux lieux elcar-> és & de difficile accès. La graisse du Vautour est fort Aimée course les maladies des nerfs; sa peau est très selle & fort recherchée.

2°. Le VAUTOUR DES AGNEAUX voyez à la fuite

Au mot Aigle.

3°. Le VAUTOUR on AIGLE-VAUTOUR, Aquila -ultur. Il a le sommet de la tête & le col chauves qu suverts d'un duver blanchâgre; son bec est noir &

autour des yeux est d'un gris de ser; l'iris est jaune & la prunelle noire; les plumes de la poirrine & du ventre sont d'un blanc cendré, tacheté de marques oblongues & sombres; le plumage du dos & les plumes convertes des ailes sont d'un brun rougeâtre; les longues plumes des ailes & la queue sont noires; les jambes & les pieds sont de couleur de plomb; les serres sont larges, crochues & noires.

4°. Le VAUTOUR BLANCHATRE, Vuleur albicans: c'est le Milan blanc de Willughby; il est plus petit que l'Aigle aux Canards; son plumage a différences

taches, couleur de terre.

nommé autrement Orubu: il est de la grandeur du Corbeau; sa queue est longue & ses ailes le sont encore plus; ses pennes sont noires, & sa tête est petite, sans plumes, mais couverte çà & là de petits crins; ses pieds sont courts, & de couleur de chair, les doigns longs; le bec est blanc & couvert jusqu'à moitié d'une membrane charnue; les parines sont larges & éloignées des yeux; le plumage du corps est un pourpre sombre mêlé de verd: c'est une espece d'Aura: voyet ce mot.

6°. Le VAUTOUR CENDRÉ: il a les plumes ausi déliées que la plus sine chevelure, & quelque sois si blanches, que lorsque la peau d'un de ces oiseaux est corroyée & bien préparée, on la prendroit pour la peau d'une Belette blanche des Alpes: la peau du Vautour cendré est beauçoup plus agréable à la vue, & plus utile que celle

du noir.

7°. Le VAUTOUR DORÉ: il surpasse l'Aigle noir en grandent: le bec supérieur a environ quatre pouces de longueur; l'ouverture du bec a sept doigts en travers; la queue est très longue; le plumage inférieur est roussaire, & tougeâtre vers la tête; les doigts sont de couleur de corne; le pennage est mêlé de noir, de roux & de blanc; les plumes du milieu du dos sont noires & luisantes; les pennes de la queue sont d'une couleur obscure.

8°: Le VAUTOUR appellé GRYPS: c'est le Cuntur

ou Candor; voyez à la suite du mot Aigle.

. 9% Le VAUTOUR DES INDES ou VAUTOUR MOI-

NE Vultur Monachus: il est de la grandeur d'un Aigle; le sommet de la tête & le col sont de couleur de chair & dégarnis de plumes; le menton, les côtés & le derriere de la tête sont d'un brun foncé; le bec est rougeatre ou de couleur de safran, & plombé en son milieu; il a deux especes, de caroncules larges, plates, dentelées & de couleur d'orange, placées aux côtés & vers la base du bec supérieur: l'iris est blanche & entourée d'écarlate; le collier est comme composé de plusieurs plumes blanches & cotonneuses, de couleur de frêne, & rangées les unes près des autres; le plumage supérieur est couleur de bufle, excepté les longues plumes qui sont noires: le jabot est pelé & de couleur de chair, ainsi que les jambes & les pieds, & il pend par le bas sur la poitrine comme un sac; le plumage insérieur est blanchâtre, mais les pointes en sont tachetées de noir.

10°. Le VAUTOUR NOIR ou VAUTOUR AUX LIE-VRES, Vultur leporarius: il est ainsi nommé, parcequ'il fait la chasse aux Lievres; mais il n'épargne pas plus les petits Renards & le poisson des étangs : la poitrine n'est pas si jaune que celle du Vautour doré; & il est plus petit de taille; son bec est noir; il a les yeux vilains, le corps robuste & grand, les ailes larges, & la queue longue & droite, de couleur d'un rouge obscur; il fait son aire sur les chênes les plus élevés; il nourrit ses petits de chair vive & de proie, & non de corruption : ce qui est particulier à cette espece de Vautour seulement. M. Klein die que quand cetoiseau est en colere, il leve les plumes de sa tête en forme de huppe : il approche, pour la grandeur, de l'Orfraie; il observe du haut des arbres sa proie; il chasse sur terre, en sautant, ou en s'élançant dans l'air.

11°. Le VAUTOUR TANNÉ ou CHATAIN, Vultur bœticus. Cest à proprement parler, le Fau perdrieu:

voyez ce mot. Vol. II, p. 357.

VEAU AQUATIQUE, espece de Ver qui se trouve dans l'eau, & qui met les Veaux en danger de mort, quand il s'en trouve dans leur breuvage : ce Ver est de la longueur & de la grosseur d'un crin de cheval; il se trouve dans les lacs & dans les sontaines; ses morsures causent une maladie nommée Paronychia morbus. Les

Smolandois, dit M. Linnaus, la guérissent, en faisai des incisions avec un couteau: c'est en apparence une élépece de Polype: voyez au mot GORDIUS.

VEAU MARIN: voyez Loup Marin & Phocas. Le Vechio marino des Italiens, & le Vedel de Mar des Lan-

guedociens, est le même animal.

VÉGÉTAL, corps organisé qui fait dans l'échelle de la nature le passage des minéraux aux animaux: voyez la différence & l'espèce de connexité dû regne végétal avec les deux autres regnes, aux mots Animal & Minimal. Quant à la description générale des végétaux,

on la trouve à l'article PLANTES.

VEGÉTAUX PETRIFIÉS ou MINÉRALISÉS OU TERRIFIÉS, Phytolithi. Il n'est pas rare de rencontrer des
plantes ou des arbrisseaux ou des parties d'arbres changées en pierre dans le sein de la terre. On en trouve aussi
de minéralisés, c'est à-dire, d'incrustés par des dépôts
de matieres minérales: d'autres sont conservés dans seur
état naturel, & ne different du bois proprement dir, que
par le lieu où ils se rencontrent: c'est le bois fossile:
d'autres sont convertis en charbon; c'est le charbon solsible: d'autres sont réellement pétrisses, & sont seu avec
le briquet; d'autres ensin n'existent plus qu'en empreintes. On trouvera les détails relatifs à l'intelligence de
cet article aux mots Incrustation, Bois fossile;
Charbon fossile, Empreintes, & Petrifica-

VELAR ou TORTELLE, Erfimum vislgare, plante que l'on trouve fréquemment sur les murs, les masures, le long des baies & sur les sépulchres : sa racine est simple, de la grosseur du petit doigt ou environ, blanche, ligneuse, âcre, & ayant la saveur de la rave : elle pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur de deux à trois pieds, cylindriques, fermes, rudes & branchues : ses seuilles naissent en grand nombre vers le bas, très longues, velues, divisées de chaque côté en plusieurs lobes comme triangulaires, d'une saveur salée & gluance : ses sleurs sont très petites, disposées en longs épis sur les rameaux, composées de quatre seuilles ou petales jaunes en croix : leur pistile se change en une silique longue d'un demi pouce, giête, ronde, terminée par une

corne partagée en deux loges qui contiennent de petites

graines brunes, d'une saveur piquante.

Cette plante est spécifique pour résoudre la mucosité gluante qui se trouve dans la gorge, dans les bronches & dans les vésiques du poumon; elle la fait rejettem par l'expectoration; beaucoup de Médecins l'ordonnent avec succès dans la toux invétérée, dans l'enrouement & l'extinction de voix qui vient d'une matiere épaisse: on en prépare un syrop fameux, sous le nom de Syrop de Chantre. Il est bon d'observer que le Velar n'a pas besoin d'une forte on longue décoction pour donner à l'eau ses propriétés: le seu, dit M. Geofroi, Mat. Med., emporte ses parties volatiles, ce qui détruit toute son efficacité.

La graine du Velar est anti-scorbutique & diurétique. VELVOTE ou VERONIQUE FEMELLE, Elatine, plante qui croît communément dans le Bois de Boulogne, près de Paris, & dans les champs, entre les bleds: la racine est blanche, simple, grêle, peu fibreuse, plongée perpendiculairement dans la terre: sa tige est menue, cylindrique, haute d'un pied, répandant de côté & d'autre des rameaux sur la terre: ses feuilles sont d'un verd pâle, velues, & molles, le plus souvent entieres, quelquefois dentelées à leurs bords, d'une saveur amere & astringente : de chaque aisselle des seuilles se leve un long pedicule grêle qui porte une fleur semblable à celle de la Linaire; elle est petite, d'une seule piece, irréguliere, en masque, & garnie d'un petit éperon, d'un verd jaunâtre: à cette fleur succede une coque membraneuse. arrondie, séparée par une cloison mitoyenne en deux loges, & remplie de plusieurs petites graines.

Certe plante est fort vulnéraire, tempérante, déterive, apéritive & résolutive; on en prend l'infusion pour suérir la lepre, l'hydropisse, les écrouelles, le cancer, k la goutte: cette même décoction prise en lavement

ist utile pour le flux de ventre & la dyssenterie.

VENT, Ventus. Les Vents ne sont autre chose que 'air poussé & agité: ce sont eux qui purissent l'atmoshere, qui répandent ces pluies si précieuses, sources de a sécondité, & qui transportent les Vaisseaux d'un hémissers à l'autre, mais lorsque cet air est trop comme

primé, & passe avec trop de vitesse, il occasionne alors

des ouragans terribles.

Rien ne paroît plus irrégulier & plus variable que la force & la direction des Vents dans nos climats; mais il y a des pays où cette irrégularité n'est pas si grande, & d'autres où le Vent soussile constamment dans la même direction, & presque avec la même force. Ainsi on peut distinguer quatre sortes de vents; savoir, 1° les Vents généraux & constans; tels sont ceux que l'on nomme proprement Vents alisés; 2° les Vents périodiques, 3° les Vents de terre & de mer, 4° les Vents variables.

Les Marins comptent quatre Vents cardinaux; savoir, le Sud, qui vient du Midi, le Nord, qui vient du Septentrion, l'Ouest, qui vient du Couchant ou Occident, & l'Est, qui vient du Levant ou Orient. Entre ces quatre Vents les Navigateurs en placent encore d'autres qui ont un nom composé des deux entre lesquels chacun est situé.

Les Vents alisés, qui sont constants & périodiques, soufflent pendant toute l'année du même côté: les tropiques sont les limites de leur empire; ils s'étendent peu audelà; ils soufflent tous les jours, & continuellement le long de la surface de la mer, d'Orient en Occident: ces Vents constans sont la suite de la rarésaction de l'air,

occasionnée par la chaleur du soleil.

Les Vents périodiques sont ceux qui soussilent pendant un certain tems d'un côté, & ensuite d'un autre : ils sont très communs sur la mer des Indes : on les nomme Moussons, & les Anglois les appellent à juste titre Vents de commerce; car ils sont très savorables à ceux qui sont le commerce des Indes. Sur cette mer des Indes, ces Vents soussilent pendant trois ou six mois de l'année, du même côté, & pendant un pareil espace de tems, du côté opposé : les Navigateurs sont obligés d'attendre celui qui leur est savorable. Lorsque ces Vents viennent à changer, il y a plusieurs jours, & quelquesois un mois ou deux, de calme ou de tempêtes dangereuses.

Les Vents de terre & de mer se font sentir dans la mer méditerranée; le Vent sousse de la terre vers la mer au coucher du soleil, & au contraire, de la mer Vers la terre au sever ; ensorte que le matin c'est uni Vent du Lévant, & le soir un vent du Couchant.

Les Vents variables sont ceux qui n'ont aucune direc-

tion ni aucune durée fixe.

La principale tause des vents est la chaleur du soleil mais en général, toutes les causes qui produiront dans l'air une raréfaction ou une condensation considérable. produiront des Vents dont les directions seront toujours directes ou opposées au lieu où sera la plus grande raréfaction ou la plus grande condensation. La pression des nuages, les exhalaisons de la terre, l'inflammation des météores, la résolution des vapeurs en pluies, sonn des causes qui produisent auffi des agitations considérables dans l'athmosphere; & chacune de ces causes se combinant de différentes façons, elles produisent des effets différens. Ainsi il paroît, dit M. de Buffon, qu'on centeroit vainement de donner une théorie des Venis: il faut se borner à travailler à en faire l'histoire : cette histoire seroit un ouvrage très utile pour la navigation & pour la physique.

Sur la mer les Vents sont plus réguliers que sur la terre, parceque la mer est un espace libré, & dans lequel rien ne s'oppose à la direction du Vent: sur la terre, au contraire, les montagnes, les forêts, les villes, &c. forment des obstacles qui sont changer la direction des Vents, & qui souvent produisent des Vents contraires

aux premiers.

Le flux & le reflux de la mer produisent aussi des Vents réglés qui ne durent que quelques heures; & dans plusieurs endroits on remarque des Vents qui viennent de terre pendant la muit, & de la mer pendant le jour, comme sur les côtes de la Nouvelle-Espagne, sur celles de Congo, à la Havanne, &c. Il y a aussi des Vents réglés qui sont produits par la fonte des neiges.

On remarque souvent dans l'air des courans contraires son voit des nuages qui se meuvent dans une direction d'autres nuages plus élevés ou plus bas que les prémiers, qui se meuvent dans une direction contraire son se cette contrariété de mouvement ne dure pas long-

H. N. Tome V.

pulsion du Vent direct qui regne seul dès que l'obstacle

est distipé.

Les Vents sont plus violens dans les lieux élevés que dans les plaines; & plus on monte sur les hautes montagnes, plus la force du Vent augmente, jusqu'à ce qu'on soit arrivé à la hauteur ordinaire des nuages, c'est-à-dire, à environ un quart ou un tiers de lieue de hauteur perpendiculaire: au delà de cette hauteur le ciel est ordinairement serein, au moins pendant l'été, & le Vent diminue.

L'air se trouve quelquesois tellement agité & comprimé, suivant certaines circonstances, qu'il se forme des ouragans terribles: les Vents semblent alors venir de tous les côtes à la fois; ils ont un mouvement de tourbillon & de tournoiement auquel rien ne peut rébster. Le calme précede ordinairement ces horribles tempétes, & la mer paroît aussi unie qu'une glace; mais dans un instant la sureur des Vents éleve les vagues jusqu'aux nues. Il y a des endroits dans la mer où l'on ne peut aborder, parcequ'alternativement il y a toujours des calmes ou des ouragans de cette espece: les Espagnols ont appelle ces endroits Calmes & Fornados: les plus remarquables sont auprès de la Guinée, dans un espace de plus de cent mille lieues quarrées : le calme, ou les orages, sont presque continuels sur cette côte de Guinée; & il y a des Vaisseaux qui y ont été retenus trois mois fans ponyoir en fortir.

Lorique des Vents contraires arrivent à la fois dans le même endroit, comme à un centre, ils produisent ces tourbillons & ces tourpoiemens d'air par la contrariété de leurs mouvemens, comme les courans contraires produisent dans l'eau des gouffres ou des tournoiemens. Mais lorique ces Vents trouvent en opposition d'antres Vents qui contrebalancent de loin leur action, alors ils tournent autour d'un grand espaçe dans lequel il regne un calme perpétuel, & c'est ce qui sorme les calmes dont nous parlons, & dont il est impossible de sortir : mais je suis porté à croire, dir M, de Busson, que la contratiété seule des Yents ne poursoit pas produire est

effet - 6 la direction des côtes , & la forme partieu-

buoient pas.

Les gouffres ne paroillent, de même, être autre chole que des tournoiemens d'est, caulés par l'action de deux ou de plusieurs courans opposés; aiosi il n'est pas nécessaire, pour en rendre raison, de supposer au sond de la mer des trous & des abymes qui engloutissent continuellement les eaux.

Le plus grand gouffre que l'on connoisse est celui de la mer de Norvege; on assore qu'il a plus de vingt lieues de circuit; il absorbe pendant fix heures tout ce qui est dans son voisinage, l'eau, les baleines, les vaisseaux, & rend ensuite, pendant autant de tems.

tout ce qu'il a absorbé.

Comme les gouffres de la met sont produits par le mouvement de deux on de plusieurs contans contraites, at que le flux & le reflux sont la principale cause des courans, ensorte que pendant le ressux ils sont en sens contraite; il n'est pas étonnant que les gouffres qui réfultent de ces courans attirent & engloutissent pendant quelques hepres tout ce qui les environne, & qu'ils rejettent ensuite pendant tout autant de teins tout ce qu'ils ont absorbé. Dans les ouragans la vitesse du veux est prodigieuse: l'ouragan de 1705 parcouroit environ soizante trois pieds par seconde, c'est-à diré, dix sept à dix huit lieues par heure: un vent qui parcourroir seulement trente-deux pieds par seconde, détacineroir seulement trente-deux pieds par seconde, détacineroir seulement trente-deux pieds par seconde, détacineroir les arbres.

En Egypte il regne louvent pendant l'été des Vents du Midi qui lont si chauds, qu'ils empéchent la réspiration; ils élevent une si grande quantité de lable, que le cièl est couvert de nuages épais : ce sable est si sin, èt il est chassé avec taut de violence, qu'il p' même dans les coffres les mieux se vents durent plusieurs jours, ils cau épidémiques, èt souvent de grandes s

Il s'éleve quelquefois en Perle un plus remble que ceux d'Egypte. Ce

ecurbillon de vapeurs enflammées, & on ne peut en

éviter les effers lorsqu'on s'y trouve malheureusement enveloppé. Ces tourbillons sont communs aussi à la Chine & au Japon. J'ai vu, dit Bellarmin, une soile énorme creusée par le Vent, & toute la terre de cette soile emportée sur un Village, ensorte que l'endroit dont la terre étoit enlevée, parbissoit un trou épouvantable, & que le Village sut entierement enterré par

cette terre transportée.

Le Cap de Bonne-Elpérance est fameux par ses tempétes, et par le nuage sugulier qui les produits ce nuage ne parôst d'abord que comme une petite tache ronde dans le ciel, ce qui fait que les Marelots l'ont appellé d'il de Baif. Les premiers Navigateurs qui ont approché du Cap, ignoroient les effets de ces nuages functies, qui semblent se former sentement, tranquillement d'ins aucim mouvement sensible dans l'air, et qui tout d'un coup lancent la tempête, et causent un orage qui précipite les Vaisseaux dans le foud de la mer, sur tout lorsque les voiles sont déployées.

Jaurres phénomenes que les Navigajamais fans crainte & fans admiration: is Trombes: ce font autant de cylindres nt des nues, quoiqu'il femble quelquend on est à quelque distance, que l'est

; en haut.

tlinguer deux especes de Trombes. La la Trombe dont nous venons de parles, qu'une nuée épaisse, comprimée, res-

ferrée, & séduite en un petit espace par des Vents opposes & contraires, qui, soussant en même tems, donness à la puée la forme d'un tourbillon cylindrique, & sont que l'eau tombe rout à la fois sous cette forme cylindriqué: la quantité d'eau est si grande, & la chure et est si précipitée, que si malheureusement une de ces trombes venoit sur un Vaisseau, elle le briferoit & le submergeroit dans un instant. On prétend qu'en tirant sur la grombe plusieurs coups de canons charges à boulets, on la rompt, & que cette commotion de l'air la fait cesser allez promptement: tela revient à l'esset des cloches qu'on sonne pour écarter l'es nuages qui portent le toubette & la grêle. L'autre espece de trombe s'appelle Typhons elle ne descend pas des nuages, comme la premiere, mais elle s'éleve de la mer vers le ciel avec grande violence. Les typhons n'ont d'aurre cause que les seux souterrains; car la mer est alors dans une grande ébullition, & l'air est, rempli d'exhalaisons sulphureuses. C'est à ces seux souterrains qu'on peut attribuer la tiédeur de la mer de la Chine en hiver, où ces typhons sont très fréquens.

Les Vents ont beaucoup de puissance pour changer la constitution de notre athmosphere, & ils en oat aussi beaucoup pour affecter celle des corps organisés, surtout le Vent du Nord & celui du Midi. Tous ceux qui se sont appliqués à la connoissance des divers moyens capables de conserver la santé, en ont fait l'expérience. On a remarqué que, quand le Vent du Midissousse, qu'il tombe de l'eau, ou qu'il arrive des orages accompagnés d'une chaleur excessive, la respitation est alors gênée, les vaisseaux se gonflent, & la transpiration est abondante. Si le même Vent regne long-tems, l'on se sent bientôt accablé de lassitudes extrêmes; la tête s'appesanrit, & éprouve quelquesois des nuances de vertiges; les viandes se corrompent en peu de tems. Les arbres, qui sont exposés au Sud, ont l'écorce plus fine, & paroissent abonder plus en seve que ceux qui sont exposés au Nordz les bâtimens qui sont situés au Midi, sont aussi plutôt détruits. Cependant œ Vent est le plus favorable pour l'Agriculture, sur-vout lorsqu'il s'agit d'ensemencer les terres & de transplanter les arbres.

Le Vent du Septentrion, qui soussile un air sec & froid, donne plus de ressort à tout l'athmosphere: il resserte les pores, condense les sluides, & empêche la trop grande dissipation des humeurs: il est plus salutaire pour le corps des animaux que pour les végétaux; cependant lors qu'il regne long-tems, la poitrine s'en affecte, il produit des sluxions, des toux, des enrouemens, des douleurs de côté, des frissons, &c. Il est encore plus nuisble aux biens de la terre, car on ne doit ni planter, ni semer lorsqu'il sousse. On sait que le côté des jardins exposé au Nord, est peu propre à rapporter des fruits; il décide souvent de l'abondance des fruits; ainsi que de celle de la moisson & de la qualité de la vendange.

Le Vent d'Ouest, quoique moins pernicieux que celui du Sud, qui dispose tous les sluides à la corruption, donne des pluies longues, abondantes; c'est dans ce tems que différentes sortes de sievres affectent les constitutions délicates.

Le Vent d'Est, qui rend l'air serein & qui ne donne qu'un dégré moderé de chaleur, est le plus favorable à

la santé.

Au reste, il y a toujours à craindre pour les temperamens délicats, lorsque la vicissitude des Vents est très subite: & cependant cette vicissitude est nécessaire, en général, pour entretenir la vie & l'action, tant des animaux que des végétaux.

VENUS: voyez au mot Planette.

VERGE D'OR on VERGE DORÉE, Virga aurea; plante dont il y a un très grand nombre d'especes; mais celles dont on fait le plus d'usage pour la Médecine, sont l'espece à seuille étroites & celle à sleuilles larges.

Ces plantes poussent plusieurs tiges à la hauteur de trois pieds, rondes, cannelées, pleines d'une moëlle son-gueuse; les seuilles sont placées alternativement sur ces tiges; les seurs sont radiées, de couleur jaune dorée, soutenues par un calice de plusieurs seuilles en écailles. Dans l'espece à seuilles étroites, qui est la petite Verge dorée, les seurs sont disposées en épis, le long de l'extrémité des rameaux; mais dans l'espece à larges seuilles, qui est la grande Verge dorée, les sleurs sont disposées en manière d'ombelle. Ces plantes croissent aux lieux montagneux, dans les bois ombrageux & humides: elles sleurissent en Août, Septembre & Octobre; on en orne les parterres des grands jardins.

La Verge dorée a un goût stiptique & amer; elle est détersive, vulnéraire & diurétique. Les seuilles & les seurs des deux especes que nous venons de décrire, se trouvent en quantité parmi les Vulnéraires de Suisse, auxquels on donne le nom de Faltranchs. Cette plante s'ordonne avec succès dans les bouillons & les tisannes, contre la dyssenterie, les hémorrhagies & les hydropisses

naissantes.

VER, Vermis. De toutes les classes d'insectes, il n'y en a pas de plus nombreuse que celle-ci; ces insectes sont, pour

aiusi dire, semés dans toute la Nature. Les uns nous sont d'une grande utilité, tel est le Ver à soie: nous igno, rons peut-être l'utilité d'un grand nombre d'especes, & nous voyons les maux réels que causent un grand nombre d'autres, tels que les Vers Cucurbitains, le Ver Soli-taire, &c.

Les Vers, en général, sont de petits insectes rampans, qui n'ont ni os ni vertébres; & qui, ainsi que tous les autres animaux, viennent par la voie de la génération. Ils naissent dans les hommes, dans les animaux terrestres & aquatiques, dans toutes sortes de végétaux, dans la Neige même, & dans une infinité d'autrès substances.

Parmi ceux qui s'attachent aux plantes, & que les Naturalistes appellent Plantarii, il y en a qui ne s'atta; chent qu'aux arbres, d'autres aux fruits, d'autres aux legumes, d'autres au froment, & d'autres aux herbes. Entre ceux qui n'en veulent qu'aux arbres, & qu'on nom, me Arborarii; les uns aiment le bois, les autres l'écorce; ceux-ci les feuilles, ceux là les fleurs, & quelquesuns les fruits. Chaque arbre, dit-on, a un Ver particulier, ainsi que son écorce, sa fleur, son fruit & sa feuille. Chaque légume nourrit aussi son Ver. Le bled a la Calandre ou Charenson; les herbes potageres, médicinales; odoriférantes, fournissent leur suc à d'autres Vers./Les uns n'habitent que dans les hommes, les autres dans les quadrupedes, & dans certaines parties des animaux; ceux-ci dans les intestins du cheval, ceux-là dans le nez du mouton; les uns dans la larynx du cerf, les autres sur le dos des bêtes à cornes, &c.

Les pierres, dit-on, ne sont pas aussi exemptes d'être, rongées par les Vers; mais on peut voir au mot Teigne. DE MURAILLE, que ces prétendus Mangeurs de pier-res ne sont qu'en détacher de très petits grains, qu'ils collent avec de la soie pour se faire des habits en forme de

fourreaux.

Tous les insectes qui, par la suite des tems, doivent paroître sous la forme de Mouches, sont appellés Vers, Ce nom leur est commun avec des insectes qui ont à su-, bir des métamorphoses différentes, & avec d'autres encore qui conservent seur premiere forme pendant toute seur vie, comme sont les Vers de terre.

Nn iv

On a nommé la Chenille qui file la soie, Ver à soie. On a pareillement qualissé du nom de Ver, plusieurs autres Chenilles fausses Chenilles, &c. qui de ce premier état passent à celui de nymphe, d'où on voit sortir cette classe nombreuse d'insectes volans, divisée par M. Linnzus en Coléopteres, en Hémipteres, en Nouropseres, en Lépidopteres, en Hyménopteres, & en Dipteres. Voyez la signification de ces mots à l'article Interes. Voyez la signification de ces mots à l'article Interes.

La description & l'histoire curieuse des dissérentes especes de Vers, d'où naissent ces divers insectes, se trouvent sous les mots ABEILLES, GURPES, ÉPHÉMERES, &c.

Nous allons présenter ici un tableau abrégé des diverses especes de Vers proprement dits, qui ne subissent point de métamorphoses; tels que le Ver Solitaire, le Ver Cylindrique, le Ver Ombilical. Nous réunirons aussi dans ce tableau, par ordre alphabétique secondaire, les dissérentes especes de Vers qui subissent des métamorphoses, & dont l'histoire ne se trouve point dans l'Ouvrage sous le nom d'Insesse parfait. Les mots de Teignes, de Scarabées, de Mouches, d'Insesses, & les mots indiqués précédemment, réunis à cet article, donneront l'histoire complette des dissérens Vers.

VER AQUATIQUE d'une espece singuliere. Nous ne connoissons pas de classe, sous laquelle nous puissions le ranger. Les animaux terrestres vivent sur terre re, les aquatiques dans l'eau, & les amphibies tantôt sur terre & tantôt dans l'eau. Celui-ci a les deux extrémités de son corps, aquatiques: sa tête & sa queue sont toujours dans l'eau, & le reste du corps est toujours sur terre; il a les jambes sur le dos: lorsqu'il marche naturellement, I fait d'abord avancer le milieu de son corps, comme es autres animaux sont avancer seur tête. Pour concevoir comment cela se fait, il faut connoître sa sigure.

Comme plusieurs autres insectes, il est composé do différent anneaux. Il en a onze entre la tête & la queue, ils ressemblent à des grains de chapelet enfisés les uns dans les autres. Cet insecte est presque toujours plié en deux comme un syphon, c'est-à dire qu'une de ses parties est plus songue que l'autre, & qu'elles sont toutes deux presque paralleles entre elles; de sorte que la tête

L'instant.

Lorsque ce Ver marche, il reste plié en syphon, & c'est l'anneau qui est an misieu du coude qui va le premier. Il a dix jambes, mais qui sont si courtes qu'on ne peut les appercevoir qu'avec la loupe; elles sont attachées à son dos, c'est-à-dire au côté opposé à son ventre. Je prends son ventre, dit M. de Réaumur, du même côté où on le prend dans les chenilles & autres insectes qui ont quelque rapport avec celui-ci par leur sigure; c'est le côté vers lequel sont les ouvertures de l'anns, de la bouche, & vers lequel la tête est ordinair rement inclinée, que l'on nomme le Ventre. Or, se-lon cette désinition, c'est au dos de l'insecte que nous examinons, que sont attachées ses jambes.

Delà il suit qu'il est continuellement couché sur le dos, comme les autres le sont sur le ventre, & que sa bouche est tournée en en-haut. Cette derniere circonstance ne lui est pas particuliere, nous connoissons des especes de mouches & d'insectes aquatiques qui nagent toujours sur le dos, & cela parcequ'ils se nourrissent des insectes qui nagent ou qui marchent sur la surface de l'eau; c'est par cette même raison qu'il étoit nécessaire que l'insecte, dont nous parlons, eût toujours la

bouche tournée en haut.

Il est aisé de concevoir que lorsque cet insecte veut avancer, il n'a qu'à porter ses jambes en arriere, & se pousser ensuite; par ce moyen il marchera directement: mais s'il veut aller à reculons, ou faire aller sa tête & sa queue les premieres, ses jambes ne sauroient lui servir. Ce Ver peut aussi, à l'aide de ses jambes, se mouvoir de côté. Lorsqu'il est entierement plongé dans l'eau, il s'y étend tout de son long, & nage comme les

autres Vers, en se pliant à diverses reprises. Ce Ver s'ssept ou huit lignes de longueur.

L'Agrouelle est aussi un Ver aquatique : Voyez

AGROUELLE.

VER ASSASIN, Vermis sicarius. Voyez Scarabin

AQUATIQUE. (grand).

VER DE BLED, ou VER DE HANNETON, ou VER DE MEUNIER, espece de Ver qui reste sous cette forme trois ans en terre, & qui s'y change ensuite en

Hanneton: voyez ce mot.

VER DE CANTHARIDE: c'est, dit Schwenkfeld, un Ver blanchâtre, un peu velu, allongé, de la grosseur du petit doigt, & composé de plusieurs anneaux. Il habite sous terre, & c'est sous cette forme de Ver que la Cantharide pénetre dans les fourmillieres. Voyez Cantharide.

VER DE CHAMPIGNON. Les Champignons qui végetent, & qui sont attachés par leurs racines à la tere ou aux arbres, sont souvent le domicile de petits Vers munis de pattes, qui ont une houpe fort courte, & qui paroît entourée d'une petite bande noire. Dès que ces Vers ont pris l'accroissement nécessaire dans les Champignons qui leur ont donné naissance, ils en sortent & n'y rentrent plus. Chaque Ver s'enserme ensuite dans un petit cocon de soie, dans lequel il reste pendant un certain nombre de jours déterminés; passé ce tems, il sort du cocon un insecte ailé, qui est tantôt une petite mouche à longues pattes; tantôt une mouche de la même grosseur, mais qui est noire, qui a quatre ailes, dont quelquesois l'extrémité du ventre est allongée, & se termine en pointe comme la queue d'un Serpent. En voyant voltiger ainsi sur la surface de la terre de petites mouches, on reconnoît les endroits où il y a des Trusses. Voyez Trusse.

VER DU CHARDON COMMUN, ou VER BU CHARDON HÉMORRHOÏDAL. On voit assez suuvent sur les seuilles du Chardon commun une grosse tubérosité d'une substance à pen près semblable au calice des noisettes, & qui devient peu à peu d'une nature ligneuse: on la prendroit pour une sorte de fruit. Au milieu de cette subérosité se trouvent de petits yers blancs qui se

changent en nymphes, & ensuire en insectes volans. Ce sont de jolies mouches qui ont deux ailes blanches, & les yeux verds. Il en sort aussi cependant quelquesois d'autres petites mouches à quatre ailes. Ces tubérosités sont mises au nombre des Gailes: voyez à ce mor la maniere

dont se forment ces productions

VER CYLINDRIQUE ou VER DES ENFANS. Ce Ver, rond pour l'ordinaire, a un pied de longueur; mais en général le mâle est plus petit que la femeile : ces Vers sont blancs, & gros à peu près comme une paille de froment, ou comme une plume d'Oie. On n'observe point, sur les anneaux de ces Vers, ces aspétités que l'on remarque dans les Vers de terre. Les deux extrémités du Ver cylindrique, appellé Strongle, se terminent en pointe; il a de même que la Sangsue trois dents cartilagineuses placées en triangle; & c'est par le moyen de ces dents qu'il perce la peau, en la suçant; l'anus est une fente transversale, placée à une petite distance de l'extrémité de la queue du Ver; les Vers strongles ont, ainsi que les Sangsues, le corps enduit d'une humeur. Cet enduit se détache souvent, & alors il paroît semblable à de la mucosité, dans les excrémens des personnes qui sont incommodées de ces Vers.

On distingue dans le mâle une verge qui est placée à la queue: il paroît qu'elle peut sortir de la longueur d'un grand doigt, proportionnellement à la profondeur du vagin. On observe aussi dans le mâle une vesicule séminale, & un testicule; & dans la femelle, le vagin, les cornes de la matrice & les vaisséaux spermatiques. Lorsqu'on expose au microscope une goutte de la liqueur qu'on trouve dans la matrice, on trouve qu'elle n'est autre chose qu'un nombre infini de petits œufs. On conjecture que chaque femelle en contient au moins dix mille. Ce grand nombre d'œuss est une raison suffisante de la multiplication prodigieuse des Vers que l'on remarque quelquefois dans les corps des animaux. Si les personnes qui sont attaquées de ces Vers, n'en rendoient pas ordinairement par la voie des excrémens la plus grande partie, elles ne pourroient jamais s'en délivrer.

Les enfans font extrêmement sujets aux Vers dont la génération se fait dans les intestins, principalement dans des intestins grêles; mais ils seroient encore bien plus abondans, si la nature n'y avoit remédié, en fournissant au chyle & à tout le corps, par le moyen du chyle même, un remede préservatif; savoir, la bile qui, tant intérieurement, qu'extérieurement, est très ennemie des Vers. Ainsi, tant qu'une bile bien constituée coule dans les intestins, il ne peut s'y engendrer des Vers; mais si-tôt que son conduit est bouché, ils y fourmilleur.

. VER A ÉCAILLES. La description que les voyagents pous donnent de cet animal, nous le fait regarder comme une espece de Lézard. Voyez la figure qu'en donne

Seba. Thef. 11, Tab. 68, n. 7 & 8.

VERS DE L'EPHÉMERE: voyez à l'article Éphi-

VER DE FROMAGE, Acarus: cette espèce de Ver, d'une extrême petitesse, vit dans les fromages, où il grouve une ample nourriture. Ce Ver vû au microscoscope, paroît composé de douze anneaux: le premier de cous forme la tête du Ver. La peau dont tout son corps est couvert, est ferme comme du parchemin; & elle ne se corrompt, ni ne se blesse pas facilement, quelques grands sauts qu'il fasse, ou quelque rudement qu'on le manie : sa tête est armée de petits crochets poirs qui servent tout à la fois de jambes, d'ongles & de dents à ce Ver. On voit très distinctement au travers de sa peau, qu'il peut mouvoir ses crochets, & en même-tems les pieces écailleuses de sa bouche, de dedans en dehors, & de dehors, en dedans, de la même maniere que le Limaçon déploie ou retire à son gré sa tête ou ses cornes.

Cet insecte étant destiné à vivre toujours au milien d'une substance qui, en s'introduisant dans ses stigmates, auroit bouché les organes de sa respiration; la nature y a pourvu : il n'a des stigmates que sur le second, & sur le dernier anneau Les stigmates antérieurs qui ne sont que les extrémités, ou plutôt les orisices extérieurs des trachées pulmonaires, sont construits de maniere que leur partie antérieure relevée au-dessus de la peau, en sorme de tubes, est extrêmement sine & désiée. Lorsque, le Ver retire la tête & ses jambes de dehors en dedans, ses stigmates se trouvent sermés sous le pli que dedans, ses stigmates se trouvent sermés sous le pli que

sorme alors la peau en cet endroit. De cette maniere, is ne peut entrer aucune saleté dans leur ouverture. C'est au dernier anneau que finissent les deux grosses trachées aériennes qui rampent le long du corps; elles viennent s'ouvrir à l'intérieur de la peau par deux stigmates de l'a même couleur que les deux antérieurs, mais d'une construction un peu différente. Ce dernier anneau est inégal; raboteux & tout couvert de tubercules ou de petites papilles proéminentes, & de petits ensoncemens ou rugo-

Ce Ver à beaucoup de force, & la vie très dure : lorsqu'il veut faire un saut, il commence par se dresser sur son derriere, il courbe ensuire son corps en forme de cercle, en ramenant sa tête vers sa queue; il fait sortir ses deux crochets noirs, & son corps étant ainsi plié en double, il le redresse subitement, afin de le ramener en ligne, il s'éleve ainsi, & fait un saut qui ne laisse pas d'être considérable, relativement à la petitesse de l'apimal.

Ces Vers le changent en nymphes, puis en mouche d'une espece assez commune : sa femelle ne dissere du mâle à l'extérieur que par la grosseur; mais les organes de la génération établissent une grande dissérence entre l'un & l'autre à l'égard des parties internes. Dans le mâle, Sewammerdam a découvert la verge, les testicules, les vesicules & les prostates: dans la femelle, l'ovaire, la

matrice & ses dépendances.

On ne sauroit croire avec quelle ardeur ces mouchés se portent à la propagation de leur espece. A peine la semelle vient-t elle d'éclore, qu'elle cherche déja le mâle, & le sollicite; le mâle monte austi-tôt sur la femelle, & ils restent assez long-tems dans cette attitude. L'accouplement de ces infectes a quelque chose de bien singulier; la femelle, pendant tout le tems que le mâle est sur son dos, tient ses ailes étendues, allonge la partie qui cáractérise son sexe, & la fait entrer dans la cavité de la partie externe du mâle : c'est donc elle qui est ici le principal agent au contraire des autres especes, & le mâle reçoit au lieu d'être reçu. Cette singularité a lieu encore dans d'antres especes de monches, & même dans quelques especes de searabées; mais il n'y a rien de si curieux melle pendant le tems que dure l'accouplement; & comment il semble à chaque instant la presser amoureuse ment, de même que le Coq presse la Poule, quoiqu'il sait au reste une grande dissérence entre la maniere de s'accoupler de ces Mouches, & ce qui se passe entre le Coq & la Poule, dont la jonction ne dure qu'un instant, & n'est point un véritable accouplement.

Lorsque cette Mouche semelle veut pondre, elle allonge considérablement la partie saillante qui lui tien lieu de vulve, & l'enfonce dans les trous les plus profonds du fromage, pour y déposer ses œufs, d'où mis-

sent les Vers qui rongent les fromages.

VERS DES GALLES: voyez au mot Galles, la maniere dont ces insectes s'y prennent pour s'introduire dans les plantes, & comment se forme ces tumeurs, qu'on

nomme Galles, & leurs variétés.

Norwege: on l'a nommé ainsi, parceque les Vers de cette espece sont toujours en troupe, & amassés les uns sur les autres; ils sont de la longueur d'un grain d'avoinne, & de la grosseur d'un sil. Ces Vers réunis somment comme une corde d'un doigt & demi d'épaisseur, & de plusieurs brasses de longueur. Ces Vers rampent continuellement les uns sur les autres, de maniere cependant que toute la bande se meut toujours en ayant, & laisse après elle une trasnasse: il paroît assez probable que ces Vers se mangent les uns les autres. (Histoire naturelle de Norwege.)

VER DE GUINÉE. Les Naturels de ce pays sont si jets à une sorte de Ver qui paroît tantôt aux pieds, tantôt aux finains, & quelques ois au scrotum, & qui a julqu'à quattre ou cinq aulnes de longueux; il ne cause point de grande douleur, à moins qu'il ne venille se faire jour à travers la peau, pour sortir. Alors la partie où le Ves est ensermé, devient froide & rouge, comme s'il y avoir un érésipele. Il s'écoule un peu d'eau par la petite ouverture que le Ver a faite; & ensuite on apperpoir comme deux cornes aussi sines que des cheveux, & qui est applatie, ne tarde pas à parosète, & ensuite la réte du ver qui est applatie, ne tarde pas à parosète, & ensuite le

rps, qui est rond, mince & délié; pour lors on tire Ver, & on le roule peu à peu autour d'un petit bâton, peur de le rompre; car s'il se rompoir, il se formeit un ulcere par l'écoulement d'une humeur âcre, qui, relquesois peut être suivi de gangrêne. On dit que rand les soldats Hollandois ont passé deux ou trois ans uns certaines garnisons de la Guinée, 'ils sont attaqués : cette maladie comme les Naturels du pays.

VERS HEXAPODES. Ce sont des vers à six pieds, ès vifs & très actifs, qui dévorent la peau des oiseaux ; est parlé dans les Transatt. Philosoph. d'un ensant qui

smit trois de ces vers hexapodes.

VERS DES INTESTINS DES CHEVAUX : voyez

louches des intestins des Cheyaux.

VER LUISANT, Cincindela aut noctiluca, seu nocvigila, &c. Toutes ces dénominations sont prises de
l'uniere que cet insecte répand pendant la nuit. On le
oit dans les prairies pendant l'été & l'automne. M. Géer
orrespondant de l'Académie, a donné sur cet insecte,
ans le second volume des Mémoires présentés à l'Acaémie, un Mémoire très curieux, dans lequel on trouve
ifférentes observations dont nous allons parler.

Ces Vers luisans qui sont si communs dans les champs, ont tous des vers semelles, car les mâles ne sont pas si ilés à trouver. Ces derniers, suivant M. Linnaus, sont u genre des Cantharides; ils ont des ailes couvertes de eux sourceaux étailleux. Il paroît qu'il y a des vers luitures de plusieurs especes, & quelques-unes dont les selles sont ailées comme les mâles, & dont les mâles

pandent de la lumiere de même que les femelles.

Le ver luisant semelle que M. Géer a observé, étoit mg d'environ un pouce, & large de trois lignes. Il toit applati, ainsi que le sont toutes ces especés de vers, avoit six jambes écaillenses, son corps étoit divisé en ouze parties annulaires & augulaires : chaque anneau toit recouvert d'une piece horizontale de couleur brune comme crustacée. Ce ver a, ainsi que les Chenilles, enf stigmates de chaque côté. Il a deux antennes, & en evant de la tête deux dents longues, courbes & déliées, et insecte marche fort lentement, il s'aide de son crière dans sa marche. M. Géer ignore ce qu'il mange,

mais il l'a entretenu en vie sur de la terre fraîche, où il avoit mis de l'herbe & quelques feuilles de différentes plantes, ayant remarqué qu'il devenoit foible & languissant, quand il le laissoit manquer de terre fraîche. Cet insecte est fort pacifique & craintif : dès qu'on le touche, il retire la tête & reste long-tems immobile.

M. Géer sachant qu'ordinairement ces vers luisans semelles n'ont point d'ailes, croyont ce ver dans son état de persection, c'est-à-dire, qu'il n'avoit ni à changer de figure, ni à muer; mais il observa que ce ver après avoir resté quelque tems sur le dos, se changes en une véritable nymphe. Dès qu'il se sur dégagé de sa vieille peau, la nymphe se courba le corps en arc, & perdit par la suite tout mouvement. Elle a de particulier qu'elle ressemble beaucoup à la sigure du ver, de qu'immédiatement après le changement de peau, elle peut mouvoir la tête, les antennes & les jambes. Cette nymphe dès le soir même, répandit une lumière vive, brillante, ayant une teinte d'un beau verd.

Cette remarque oblige de le détachet de l'idée où l'on étoit que cet éclat lumineux servoit à artirer le mâle, puisque cet insecte brille dans son état d'ensance, dans son état de véritable ver, & après qu'il a pris la sorme de nymphe, tems où il ne pourroit proster des carelles du mâle, attiré par ce signal amoureux. Il saut dons croire que cette lumière que répandent les vers histans, leur doit servir à un usage qui nous est inconnu jusqu'à présent. Toujours parostril que cet insecte a la facult de luire quand il veut, & de saire disparostre sa lumiers

quand bon lui sembles -

Le vingt quatre de Jûin ; quatorze jours après la transformation à l'état de nymphe, le vêt se reira de la peau de nymphe et marcha ensuite de côté et d'autre. Dans cet état ce ver ést propie à la génération, il ne doit plus subir de méramorphose. La sigure qu'il a au sortir de la nymphe a beaucoup de resteinblance àvec celle qu'il avoit d'abord, mais elle a des caractères de différence. Ce ver est alors plus petit, il est réduit de douze lignes à neuf; au lieu de douze anneaux ; il n'es a plus qu'onze; la sorme des crois premiers anneaux que l'on peut regarder comme le conseiler a changé; le cord on peut regarder comme le conseiler a changé; le cord

Lête en dessourést d'un couleur de rose très agréable; la tête, les antennes & les jambes sont bien disférentes de ce qu'elles étoient auparavant; ils sont d'une figure ordinaire à celle de beaucoup de scarabées & d'autres insectes qui sont parvenus à leur dernier état. Le dessous des trois derniers anneaux du corps de cet insecte est d'un blanc jaunâtre : c'est de-là que part sa lumiere. Dans ce dernier état, il a beaucoup plus d'éclat que dans les précèdens. Dans le jour il se cache sous les seuilles; à l'approche de la nuit, il marche çà & là, & c'est alors qu'il répand une sorte lumiere à volonté. Sur le dessous du dernier anneau, un voit seulement deux grandes taches latérales, lumineuses: car le milieu en est obscur,

on fait paroître fort peu de lumiere.

Dans les belles mits d'été les eaux de la mer brillent & étincellent sous les coups de rames. Ces points lumimeux., qui quelquefois paroissent comme des trainées de seu dans les caux de la mer, sont occasionnés par des insectes très perits, d'une consstance très molle, formés d'anneaux, avec deux petites nageoires & deux perits filets qui leur lervent de queue. Ces infectes qui s'attachent aux herbes & à la mousse, frappés par les rames, paroissent tout lumineux. Voilà ce que le pen de tems a permis à M. l'Abbé Nollet d'observer. M. Grizelli qui a examiné ces peries insectes avec la derniere attention, les regarde comme des Scolopendres marines. Ce sont ces insectes qui occasionnent le riche phénamene de la mer lumineuse: voyez Mer lumineuse. Au reste, ces insectes ne sone pas les seuls lumineux: veyez Cucuiu, à l'article Acudia, Mouche Luisan-TE, PORTE LANTERNE. Il 4 a suffi une sorte de vet luisant dans les huitres.

VER DE MAI. On donne ce nom à des vers qui paroissent au mois de Mai, & qui donnent le Scarabée onc-

tuenx : voyez ce mot.

VERS DE MER ou VERMISSEAUX DE MER, suivant M. d'Argenville, ou VERS A TUYAUX, suivant M. de Réaumur, Vormes subulati.

On peut diviser les vermisseaux de mer en deux especes principales; ceux de la premiere classe restent dans le sable, sans coquillages mi tuyaux; tels sont ceux qui H. N. Tome V. habitent ordinairement les bancs de sable, & dont le travail est si singulier. Chaque ver a son trou qui est une espece de tuyau fait de grains de menu sable & de singmens de coquillages qu'il lie avec de la glu; le nombre de ces vers est éconnant: on voit sur le sable, avec une surprise agréable, lorsque les caux de la mer sont bail-sées, l'extrémité de tous ces tuyaux formés par une glu

qui sert de ciment à ces insectes.

L'animal qui habite ces tuyaux n'a guere qu'un poure de longueur, & quelques lignes de diametre. L'entemnté de sa tête est plate & ronde, & a plus de diametre qu'aucun endroit du corps : ce qui donne lieu à l'inscâte de former l'espece de tuyau dans lequel il est toujours l'aise. Au dessus de la tête, il a trois nageoires des den côtés. Sa sigure approche de celle d'un cône, & se termine par une longue queue. D'espace en espace on voit sur son corps de petites parties charnues saites on crochets recourbés vers la queue. Ces especes de crochets sont disposés sur trois rangs différens, qui vont de la tête à la queue. Peut-être, dit M. de Réaumur, que ces crochets lui tiennent lieu de jambes ou de mans, lorsqu'il veut s'élever jusqu'à l'ouverture supérieure de son tuyau, ou lorsqu'il veut s'enfoncer dedans.

Les petits vers ou vermisseaux de mer de la seconde classe, sont ceux qui s'attachent ensemble à tous le corps, & qui ne cherchent qu'un point d'appui; le même suc gluant qui forme leur coquille, sert à leur adhésion. Leurs différens replis forment des sigures & des monceaux semblables à ceux que feroient plusieurs ven de terre entrelacés. Il y a encore d'autres especes de vermisseaux de mer, dont les tuyaux sont d'une substance

molle.

M. d'Argenville qui définit les vermisseaux de mer des coquillages, fait connoître trois especes de vermisseaux.

De la premiere sont le vermisseau disposé en ligne droite; l'orgue couleur de pourpre, cette ruche testacte d'une régularité si élégante; ceux qui sont de couleut tirant sur le roux; ceux qui imitent les tuyaux d'orgue; ceux qui sont unis & pleins de stries; & enfin ceux qui ont des stries & des cannelures.

De la seconde espete sont les vermisseaux disposés, en plusieurs arcs; ceux qui imitent l'assemblage des boyaux; ceux qui sont ondés de dissérentes manieres; ceux qui sinissent parane belle vis tortillée; & ceux qui sont ridés & de couleur brune.

De la troisieme espece sont les vermisseux disposés en plusieurs ronds; ceux qui sont formés comme des, vers; ceux qui ont des tuyaux à cloison avec un syphon; ceux qui adherent ant molters, se qui sont dans le limon; ceux qui sont attachés aux buitres, aux moules; ceux, qui sont faits en rézeau so tirant sur le roux; ceux qui sont fauves se tortillés; se ceux qui sont blancs se de couleur de rose.

L'entortillement de ces vermisseaux les avoir fait mettre dans la classe des multivaves; mais n'étant joints que par leur glu, on doit les regarder comme séparés l'un de l'autre; aussi M. d'Argenville les a-t-il fait rentrer dans la classe des univalves.

Aueum coquillage, dit cet Auteur, n'est moins attaché à sa coquille, que les vermisseux le sont à la leur.
Ils ont des pieds des deux côtés de leurs parties antérieures, avec des trous placés à leur extrémité. Leur tête,
s'élargit & leurs yeux sont placés, ainsi que dans les limaçons, à l'extrémité de leurs cornes, au milieu desquelles est la bouche; Si la Nature les a privés d'un
opercule pour sceller leur mailon; elle a su fabriquer
leur demeute de saçon qu'ils sont par leurs replis tortueux parsaitement à couvert. Ces vermisseaux sortueux,
striés ségerement & d'un diametre égal, sont différens
des Tuyaux de mer, qui sont solitaires, presque droits,
striés prosondément & d'un diametre égal; voyez
Tuyaux de mer.

La figure des vermisseaux de mer varie suivant les especes; les uns ont la forme d'un ver de terre ordinaire; leur tête représente le bouton d'un gland de chêne, à la pointe duquel est un petit stou imperceptible qui somme la bouche entourée de poils servans à tâter le terrein. Quand il veut se retirer, la têre se concentre, les poils s'appliquent, sur l'orifice; l'animal se vuide, & par ce moyen rentre dans son tuyau. D'autres vermisseaux ont la figure de vraies scolopendres, à l'exception qu'ils n'ont

des pattes que dans le tiers de leur longueur, à commencer de la tête. Leur tête a la figure d'un croissant allongé; elle est entourrée de quatre cornes, qui s'écartent et se rapprochent; les deux plus courtes sont les plus proches, & les deux autres, en se collant sur les premieres, eachent & enveloppent sous leur couverture cette partie délicate.

M. Adanson dans son histoire des coquillages du Sénégal, met ces coquillages dont il fait un genre, & qu'il nomme Vermet, dans le rang des operculés, parce

qu'effectivement il lui a trouvé un opercule.

VER DE MER DU BRESIL. Seba, qui en donne la figure, Thes. 1, Tab. 73, n. 4, dit que cet insecte aquatique est long, délié, & qu'il ressemble parsaitement au Cloporte Il porte au-devant de la tête deux petites cornes pointues. Tous ses pieds, hérissés de poils & de petites épines, jettent un bel éclat de diverses couleurs.

VERS DE MER DU CAP DE BONNE-ESPERAN-CE. Kolbe dit que dans cette Gonerce on trouve très souvent sur le sable au bord de la mer, certaines especes de vers qui resemblent beaucoup à ceux qui s'engendrent dans se corps des ensans. Lorsque la mer est calme ils y vont en grande soule pour y chercher de la nourriture, & y restent jusqu'à ce qu'il s'éleve quelque rempête : alors ils montent au-destis dei l'eau, & sont portés au bord par les vagues. Dès qu'ils sont arrivés sur le sable, ils se cachent dans des creux-qu'ils y sont : diverses autres especes de vers ne quittent jamais cet élement;

Il y a une espece de Ver de mor qui attire l'attention par sa sorme : on pourroit donner à cet insecte le nom de Cheval-marin, puisqu'à l'égard de la tête, de la bouche & du poil, il ressemble au Cheval ordinaire à la partie de dérsière sinit en pointe, & est crochue. Il n'a pas plus de six pouces de longueur, & à l'endroit le plus gros de son corps, il a environ un pouce. Le trone du corps, au-dessus de ce qu'on appelle le cou, est un peu applan, & parost avoir des côtes. Il a se dos noir & le ventre blanchatre. Rosse dit qu'il n'en a jamais pu voir en vie, & qu'il en a trouvé une infinité de morts sur le sable, qui y avoient été jettés par les sour Vi Heprocamps:

On trouve encore dans certs gart une espece de yer

rouge, approchant assez pour la forme, d'une Chenille velue: lorsqu'on le manie, il pique comme une ornie; & si l'on crache dessus, il creve, dit-on, & répand alors une mauvaise odeur.

Vers qui se métamorphosent en Mouches, soit à deux ailes, soit à quatre ailes.

Comme ce seroit un détail trop immense que de préfenter ici la description de chaque espece de Ver qui donne chaque espece de Mouches, nous nous contenterons de donner une idée des classes dans lesquelles M. de Réaumur les a distribuées; & pour le détail nous renvoyons aux excellens Mémoires de cet Auteur sur les insectes: on peut aussi consulter le mot Mouches de ce Dictionnaire.

Ces especes de Vers ont plusieurs dissérences entreux: la plus remarquable & la plus propre à nous frapper est celle de la conformation de leurs têtes. On trouve à quantité d'especes de Vers qui deviennent des Mouches, des têtes dont la figure est très variable. Il y a des têtes qui sont tantôt plus & tantôt moins longues, tantôt plus & tantôt moins applaties, tantôt plus & tantôt moins racourcies, & qui sont contournées tantôt dans un sens & tantôt dans un autre: ces têtes sont charnues, & sont saites de chairs très sléxibles. Il y a d'autres especes de Vers dont les têtes, d'une consistance plus solide, conservent très constamment la même figure. Après ces observations M. de Réaumur a fait deux classes principales de ces Vers: savoir, celle des Vers à tête de figure variable; & celle des Vers à tête de figure constante.

La disposition, la nature & la structure des différentes parties des Vers de ces deux classes générales, fournissent des sous-divisions en plusieurs autres classes, & qui sont subordonnées aux premieres. Les uns n'ont point de jambes, d'autres en ont; les uns les ont toutes membraneules, les autres n'en ont que d'écailleuses Ensin les disférentes especes de Vers offrent des variétés singulieres dans la position, le nombre & la sigure des organes.

Les Vers de la premiere classe à tête de figure varie-

Oo iij

respiration, point de jambes écailleuses, ni même de membraneuses bien formées: ces caracteres sont communs à un très grand nombre de genres & d'especes de Vers qui se transforment tous en des Mouches à deux ailes. Ce n'est pas à dire pour cela que toutes les Mouches à deux ailes aient été des Vers de cette espece. Les variétés qu'offent les Stigmates mettent en état de distinguer divers genres de ces Vers à tête de sigure variable. On voit dans la même classe des Vers à corps très courts & hérisses de piquans, & on en trouve de chargés de poils longs & durs: c'est cette classe qui sournit le plus d'especes de Mouches à deux ailes. Les Mouches qu'on trouve par-tout, & les seules presque qui soient connues de ceux qui n'ont pas étudié ces insectes ailés, ont été des Vers de la premiere classe.

Les Vers de la seconde classe à têtes de figure variable & membraneuses, différent des autres Vers, parcequ'ils sont pourvus de jambes. Entre les Vers de cent classe, ceux dont on trouve le plus d'especes sont très aisés à caractèriser & à désigner par une queue charnue, qu'ils peuvent rendre plus ou moins longue M. de Réaumur appelle cette sorte de Vers des Vers à queue de Rat: les Mouches dans lesquelles ils se changent, sont des

Mouches à deux ailes.

La troisieme classe comprend les Vers qui ont une tête de figure constante, mais qui n'ont point de serres. Aucun des Vers de cette classe n'a de jambes écailleuses : cette classe est fort étendue : elle comprend beaucoup de genres, tant de Vers terrestres que de Vers aquatiques, qui tous donnent des Mouches à deux ailes.

La quatrieme classe des Vers de Mouches est la premiere qui donne des Mouches à quatre ailes. Ce sont des Vers dont la tête a une figure constante, & qui ont deux dents mobiles ou mâchoires, mais qui n'ont point de

jambes écailleuses.

Dans la cinquieme classe sont ceux qui ont une tête de figure constante, armée de dents, qui jouent l'une contre l'autre: ces Vers ont six jambes écailleuses. Le nombre des genres de ces sortes de Vers est très grand: de ces vers il y en a qui se transforment en des insectes de bien des classes différentes, comme en Scarabées, ca

Punaises, en Sauterelles, &c. Diverses especes de ces Vers sont aquariques & donnent beaucoup de différentes especes de Demoiselles: les Vers d'où naissent les Mou-

ches éphémeres sont de cette classe.

La sixieme classe comprend les Vers à six jambes, qui donnent quelques especes de Demoiselles: il n'y en a que peu de ce genre. Ceux de cette classe, au lieu d'une bouche en ont deux, mais bien singulierement placées: les Mouches qu'on peut rapporter à cette classe sont le Formicaleo, ou Fourmilion, & le Lion des Puçerons. Voyez ces mots.

Les Vers de la septieme classe ont le corps allongé comme celui des Chenilles, & six jambes écailleuses. Ce qui leur est propre, ce sont deux especes de crochets placés à leur bout postérieur: on trouve ces deux parties à plusieurs especes de Teignes aquatiques, qui se sont des fourreaux singuliers de diverses matieres, & qui se métamorphosent en Mouches papillionacées. V. Teignes

AQUATIQUES.

Le savant Académicien a reservé pour la huitieme & derniere classe les Vers auxquels il a donné le nom de fausses Chenilles, parceque la forme de leur corps les fait prendre pour des Chenilles: de ces fausses Chenilles viennent les Mouches à scie, dont l'Histoire présente les faits les plus curieux Voyez Mouches a scie.

VERS MINEURS DE FÉUILLES, ou MINEURS, nom que l'on donne à des insectes très petits, & fort ai-ses à trouver. Il sussit de voir une seuille pour reconnoître si quelque Mineur s'est logé dans son intérieur: quoique saine & verte par tout ailleurs, elle est desséchée, jaunâtre ou blanchâtre, ou du moins d'un verd dissérent du reste vis-à-vis les endroits que l'insecte habite ou qu'il a habités. M. Reaumur a été le premier qui a déterminé que la classe de ces insectes est nombreuse en especes, & composée d'animaux bien petits.

Il y a peu d'arbres & de plantes, supposé qu'il y en ait, dont les seuilles ne soient attaquées par des Mineurs. Les uns, dit ce célèbre Naturalisse, s'établissent dans les tendres seuilles de Laiteron; c'est une des plantes où l'on en trouve le plus: d'autres se logent vers la sin, de l'été dans celles du Houx, c'est à dire, dans se tems où ces

feuilles sont les plus dures. Il n'est pas rare de voir des feuilles d'un même Pommier, qui ont été minées, tant en galeries qu'en grandes aires, par dissérentes especes de Mineurs.

Ces petits animaux se transforment en des insectes ailés des trois classes les plus nombreuses en genres & en especes. Par exemple, quantité de petites Chenilles mineuses se métamorphosent en Papillons; quantité de Vers mineurs se transforment en Mouches, & une infinité d'autres Vers mineurs se métamorphosent en Scarabées. Il n'est pas facile de reconnoître les dissérentes especes de Chenilles mineuses d'avec les Vers mineurs, à moins de les suivre dans seur état de transformation.

La plupart des Mineurs, tant qu'ils sont Vers on Chenilles, vivent dans une grande solitude: chaque galerie & chaque espace miné plus en grand, est l'habitation isolée de chaque insecte. Après avoir vécu jusques-là dans d'étroites garleries, ils se sont des demeures plus spacieuses. Il y a quelques Mineurs qui dès leur naissance s'établissent dans les seuilles de Lilas, plus de vingt ou rrente ensemble dans une même cavité, qu'ils agrandisseur ensuire journellement pour se nourrir. Les Vers qui les composent sont blancs & tas: ils ont six jambes écailleuses: seur derrière les aide à marcher, & sait l'ossice d'une septieme jambe.

M. de Réaumur dit que, quoique les Mineurs foient très petits, une bonne vue suffit seule pour en faire distinguer les classes, les genres, & même quelquesois les especes; mais on a besoin pour les bien voir du secours d'une soupe. Tous les insettes mineurs ont une peau transparente & rase: tous ne l'ont pas de la même conteur; la plupart cependant sont blanchâtres, ou d'un blanc dans sequel il y a une ségere teinte de verd; d'autres sont d'un rouge, ou vif, ou pâse, ou rose: il y en a un grand nombre d'especes qui sont d'un assez beau jaune ambré; c'est la couleur des Chenilles mineuses en

grand du Pommier.

Lorsque le tems de la derniere métamorphose est achevé, & que ces insectes ont acquis des ailes, ils cherchent l'occasion de s'accoupler. Les semelles vont déposer quelques œuss sur chacune des seuilles propres à nourpercevoir ces œufs tant ils sont petits. Les Vers mineurs qui doivent se transsormer en Mouches à deux ailes, n'ont point de jambes, & leurs têtes ne sont point écailleuses : ces Mouches ne ressemblent pas à celles des autres Mineurs. Les Vers mineurs qui doivent devenir des Mouches, lorsqu'i's minent en grand ou en gallerie, ont encore une méchanique toute dissérente. M. de Reaumur dit qu'ils semblent piocher à-peu-près comme nous piochons pour creuser la terre : il y a encore quantité d'autres détails très curieux sur les travaux & la métamorphose de ces sortes d'insectes. Voyez le Mémoire 1. du Tom. 3. sur les insectes, par M. de Reaumur.

VER DE LA MOUCHE ASYLE. Ce Ver, vu à l'œil'
nud, dit Swammerdam, paroît composé de douze anneaux, en y comprenant la tête. De toutes les parties de
ce Ver, qu'on peut observer sans microscope, c'est la
queue & le bec qui méritent le plus d'attention. L'extrêmité de la queue est bordée de poils, qui sont eux-mêmes garnis d'autres poils plus petits, de chaque côté de
leur tige: c'est au moyen de cette tousse circulaire de
poils que s'insecte flotte sur l'eau, & se tient à sa surface,
tandis que son corps demeure suspendu la tête en bas, le
plus souvent sans faire aucun mouvement. Dans le milieu de cette queue est une petite ouverture, dans laquelle

s'ouvrent deux stigmates, par ou l'insecte respire.

Lorsque l'insecte veut aller au fond de l'eau, il ne fait que courber les poils de l'extrêmité de sa queue, de maniere qu'ils s'inclinent les uns vers les autres: en se courbant ainsi ils laissent entr'eux une petite cavité, dans laquelle se trouve ensermée une bulle d'air, qui pour l'ordinaire ressemble assez bien en apparence à une petite perle. Cette petite bulle sert à faire remonter le Ver, pour peu qu'il s'aide, en même tems d'un léger mouvement. La même chose s'observe aussi dans les Vers & les Nymphes, qui donnent naissance aux Cousins. Si la bulle d'air venoit à s'échapper de sa cavité, le Ver est le maître de la remplacer par une autre, qu'il fait sortir quand il veut des trachées qui aboutissent à cette cavité: il lui arrive même quelquesois de saite sortir successive-

ment de sa queue plusieurs bulles d'air, qui s'élevent à la surface de l'eau, & vont se réunir avec l'air de l'atmosphere. La pression de l'eau oblige ces parties d'air, qui sont spécifiquement plus légeres, à se porter en haut, eù il y a moins de résistance. Pour voir ces phénomenes bien à son aise, il faut mettre ce Ver dans un gobelet de crystal plein d'eau, on verra avec une sorte de plaisir cette bulle d'air transparente, ensermée, comme nous l'avons dit plus haut, dans la petite boule creuse, for-

mée par les poils de la queue.

Il est donc évident que ce Ver se sert de sa queue pour nager & pour respirer: c'est par les stigmates qui s'y ouvrent, que l'air entre & sort alternativement; les poils qui la bordent sont de nature à ne se jamais mouiller. Lorsque ce Ver veut avancer dans l'eau, il replie son corps à la maniere des Serpens. La tête de cet insecte est comme partagée en trois parties : les yeux sont placés auprès du bec, qui est d'une écaille noire; on voir aussi deux petites antennes. Ce qu'il y a de plus singulier dans ce Ver, c'est la situation de ses jambes : elles sont placées tout auprès du bec; de façon qu'au premier coup d'œil j'ai cru, dit Swammerdam, que cet insecte s'accrochoit avec son bec, comme les Perroquets, à tout ce qu'il rencontroit: mais, tout bien examiné, j'ai reconnu que ses pattes éroient presque placées dans sa bouche. La peas de ces Vers est comme chagrinée. Je suis persuadé, dit le même Auteur, que les Ebenistes & les Tourneurs pourroient s'en servir, aussi bien que du chagrin, pour polir l'ivoire, ou les bois durs & compactes, comme l'ébene & le buis.

On trouve ces Vers dans des caux, soit douces, soit salées, vers le commencement de Juin: il y a des tems où on en voit en quantité. Ils habitent communément les fossés qui bordent les prairies, mais sur-tout les endroits de ces sossés où la surface de l'eau est couverte de plantes aquatiques. Ils se plaisent à ramper & à se trainer de côté & d'autre sur ces petites herbes. On les trouve souvent sur les bords des fossés, la queue en haut, la tête en bas: ils sont occupés dans cette attitude à souiller dans la boue & dans la vase avec leurs jambes, pour

chercher seur nourriture. Ces Vers se changent en Nimphe, puis en une Mouche, surnommée Mouche asyle, dont on peut voir la description à la suite du mot Taon.

VER DE LA MOUCHE ÉPHEMERE. V. ÉPHEMERE. VERS DES NOISETTES. Ceux d'entre ces Vers qui se trouvent dans les Noisettes cueillies nouvellement, sont toujours dans leur écorce membraneuse; ils se changent en Scarabées. Ceux qui naissent dans les noisettes seches & tirées de leur écorce, dans les amandes, les pignons, les semences de melon, de concombre, & autres graines oléagineuses, sont de l'espece des Chenilles. Car certains petits Papillons déposent leurs œufs sur ces semences, & de ces œufs il sort des Chenilles : les générations se renouvellent ainsi deux ou trois sois l'année, suivant les saisons. Quand on veut faire subir aux Vers des Noisettes leur métamorphose, il faut leur présenter du sable humide, dans lequel ils restent pendant tout l'hiver. Ainsi il paroît hors de doute que dans les Bois, lorsque ces Vers sont sortis des noisettes, ils descendent en terre pour se changer en nymphes. Ensuite au printems ces nymphes deviennent des insectes ailés.

VER OMBILICAL. On appelle Ver ombilical, dans les enfans, une sorte de maladie rare, dans laquelle, quoiqu'ils aient une bonne nourriture, & qu'ils tettent bien, ils deviennent maigres, inquiets, & se tourmentent comme s'ils avoient des tranchées. On ne sauroit connoître ce Ver par aucun moyen plus sûr, qu'en appliquant, lorsqu'on le soupçonne, un Goujon sur le nombril de l'enfant. Le sendemain on trouve ce poisson à demi rongé par le Ver; on en peut remettre un second & même un troisieme, pour n'avoir pas à douter de la présence de ce Ver ombilical. Lorsqu'on s'en est ainsi assuré, on remplit la coquille d'une noix de poudre de cristal pulvérilé, avec un peu de sabine en poudre, & on mêle le tout dans du miel. On applique la coquille de noix le soir sur le nombril de l'enfant. Le Ver attiré par la douceur du miel, ne manque pas d'en manger; mais la sabine & le verre le font mourir. On tache ensuite de faire évacuer ce Ver à l'enfant.

Il y a quelquesois, dans les dents, des Vers qui sont souffrir des douleurs continuelles; on appaise ces douleurs, ou en recevant la vapeur de la fumée de Jusquiame, ou en tenant dans sa bouche de la Sabine cuite dans du vin.

La faim canine est quelquesois causée par des Vers. Plusieurs Médecins croient que les divers symptomes des sievres malignes, ne dependent que des Vers qui s'engendrent dans ces maladies. D'autres Médecins, par le moyen de la loupe, ont observé de petits Vers dans les pustules de la petite vérole. Pierre de Castro a vu pendant la peste de Naples, des bubons qui en sour-milloient.

VER DU PALMISTE. C'est un insecte, qui, ayant été déposé par sa mere, se nourrit dans le cœur de cet arbre quand il est abatru. Ces Vers sont de la grosseur du doigt, & d'environ deux pouces de longueur. On ne peut mieux les comparer, dit le Pere Labat, qu'à un peloton de graisse de Chapon, enveloppé d'une pellicule fort tendre & fort transparente. Cet Ecrivain dit avoir mangé de ces Vers, qui sont regardés comme un mets fort délicat. Quand on expose ces insectes quelque tems au soleil, ils rendent une huile qui est admirable pour les douleurs froides & pour les hémorrhoïdes. Il saut en oindre la partie malade; mais ne jamais chausser l'huile, parceque le seu dissipe ses esprits, & les sait évaporer.

VERS PÉTRIFIÉS : voyez Helmintholites.

VERS POLYPES, nom donné, par M. de Réaumur, à cause de sa figure extérieure, à une espece de Ver qui se trouve dans les eaux, & dont les stigmates sont des tuyaux cylindriques qui sont environnés de longues appendices, semblables aux bras des Polypes. De ces Vers naissent des Tipules Culicisormes: voyez Tipule.

VER DE PORC. Goëdard donne ce nom à un Ver qui se trouve ordinairement dans les égoûts ou les ai-

sances: voyez Mouche Abeilliforme.

VERS RONGEURS DE DIGUES & DE VAIS-SEAUX, ou Vers Tarieres ou Tarets. Il y a des Vers de mer qui rongent les vaisseaux, & qui les attaquent en si grand nombre & avec tant de fureur, que les poutres & le bois des bordages en sont tout criblés, ce qui met quelquesois les bâtimens en grand danger le faire eau & de périr. On assure qu'il n'y a qu'environ cinquante ans que nos vaisseaux connoissent ces nouveaux ennemis; qu'ils les ont pris dans la Mer des Antilles, & les ont rapportés dans nos Mers, où ils se sont prodizieusement multipliés. On les regarde comme des es-

peces de Tariares,

L'Auteur du Dictionnaire des Animaux, dit qu'on compte deux especes de ces Vers Tarieres; les uns ont les pieds, &t les autres n'en ont point. Ceux-ci sont les véritables Tarets venus des Antilles, dont nous parlerons à la fin de cet article. Les autres, qui ont des pieds, sont des especes de Scolopendres de Mer, que M. Deslandes avoit pris mal-à-propos pour le véritable Taret, ainsi qu'on le verra par ce qui suit, & qui est extrait des Mémoires de l'Académie des Sciences, ann. 1720.

Ces especes de Vers, dit M. Deslandes, ont depuis trois lignes jusqu'à un demi pied de longueur. Tout leur corps est composé de dissérens anneaux: ils ont des deux côtés du ventre, une infinité de perites jambes toutes armées de crochets. Ce qu'il y a de singulier, c'est la tête: elle est couverte de deux coquilles toutes parcilles, placées des deux côtés, pointues par le bout comme le ser d'un villebrequin de Menuilier ou d'une vrille, et qui penvent jouer séparément & disséremment l'une de l'autre. Cette espece de casque, qui enveloppe la tête du Ver, est très dur, en compagailon du reste du corps, qui est fort molasse, & qui se seche bientôt à l'air & se réduit en poussere. Il n'en demeure que la tête, qui a été préservée par son casque.

C'est elle qui sait tout le travail du Ver, & qui sournit à sa nourriture & à son logement. Elle perce le bois
par le moyen de ses deux coquilles, qui se disposent
en ser de villabrequin; & comme elle est plus grosse
que le reste du corps, le passage qu'elle a ouvert sufsit toujours. Le Ver ronge le bois où il est entré, s'en
nourrit, cross; & sa tête devenue plus grosse, lui ouvre
ensuite un plus grand passage dans la substance du même
bois: il y avance toujours sans se retourner en arriete,
& sans en somir jamais. L'air lui est se contraire, qu'il n'a

garde de le chercher.

Il suit tacjanti de fil du bois . & continue la route en

droite ligne, si ce n'est que quelque nœud ou quelqu'autre obstacle l'oblige de se détourner. La pointe de son casque, instrument qui lui est absolument nécessaire, s'émousseroit contre un corps trop dur, & deviendroit inutile; & si l'animal ne pouvoit plus travailler, il périroit, saute de nouvelles nourritures, emprisonné dans sa dernière excavation. Jamais il ne perce le bois de part en part, ce qui diminue un peu le danger que seroit courir aux vaisseaux, une infinité d'excavations dissérentes

faites dans leurs bordages.

Comme ces Vers suivent toujours le sil du bois, il leur arrive quelquesois, en minant ainsi dans le bois, de se rencontrer tête contre tête; alors ils périssent tous deux, parceque les pointes de leurs casques se brisent l'une contre l'autre. Ce Ver emploie la multitude prodigiense de crochets, dont ses jambes sont garnies, à se cramponner aux sibres du bois, asin qu'étant bien appuyé, il travaille de sa tête avec plus de force. M. Dessandes conjecture que quatre crochets, qui sortent d'entre les deux pieces de son casque, de même sigure & de même consistance que les jambés, mais trois sois plus longs, lui servent à sonder l'endroit par où il peut attaquer le bois

le plus avantageusement.

- Cet Observateur, en examinant la surface du bordage d'un vaisseau, dont le bois étoit rongé par ces Vers, remarqua que la surface du bordage étoit toute piquée de petits trous, qui avoient, selon sa pensée, contenu les œufs d'où étoient éclos les Vers habitans & déstructeurs de ce vaisseau : ils y étoient tous entrés obliquement, pour prendre le fil des fibres. Dans ce cas, les œus auroient été déposés là par des Vers de la même espece, mais habitans de la mer; car il ne paroît pas que ceux qui sont une fois dans le bois, puissent ni s'accoupler, emprisonnés chacun à part comme ils sont, ni sortir de leur prison, pour aller au dehors sur la surface du bordage. Il y a apparence que ces insectes de mer, peuvent vivre & dans l'eau & dans le bois; mais qu'ils ne trouvent que dans le bois, une nourriture propre à flatter leur goût, & à les faire beaucoup grossir; que c'est pour cela que ceux de l'eau le cherchent, & y déposent les œufs qui ont été fécondés par un accouplement fait dans

l'eau. De sorte que l'espece n'est perpétuée, que par ceux qui demeurent dans l'eau, où ils ne sont peut-être pas reconnoissables pour être de la même espece. C'est ainsi que quelques Vers du corps humain, les Tania par exemple, ne ressemblent à aucuns Vers qui se trouvent sur la terre, quoiqu'il y ait tout lieu de croire qu'ils en viennent.

L'on voit bien que toute cette description ne désigne qu'une espece de Scolopendre, dangéreuse par les dégats

qu'elle fait aux vaisseaux.

Le même M. Deslandes, manda de Brest à M. de Réaumur, que dans le mois de Juillet 1728, on mit sur le côté le Vaisseau l'Hercule, & qu'on en trouva tous les fonds chargés d'un nombre infini d'animaex d'une espece particuliere; ils avoient deux à trois pieds de long. Ces Vers étoient enfermés dans des gaînes d'une matiere toute semblable à un cuir que l'on auroit longtems laissé tremper dans l'eau. Ils avoient tous une queue presque ronde, découpée, qui s'ouvroit & se fermoir comme un parasol. Par cette queue ils tenoient au bordage d'une maniere si forte, qu'à peine les pouvoit-on arracher avec la main: mais aussi-tôt qu'on présenta le feu aux carennes, ils se détacherent tous, & tomberent dans la mer. Il paroît que M. Deslandes s'est encore trompé, & qu'il a pris la tête pour la queue de l'animal, lequel n'étoit que le Pinceau de Mer: voyez ce mot:

Le remede qu'on a trouvé pour garantir les Navires des Vers qui en rongent le bois, est de doubler les Vaisseaux; c'est-à-dire, d'appliquer contre le franc-bord, quand il est frais carenné, du verre pilé & de la bourre de Vache, & de revêtir ce premier appareil de planches de Sapin, d'environ un pouce d'épaisseur, qu'on atrache avéc des clous, dont la tête soit large; car d'après ce qui a été dir, il est aisé de voir que ce qui sauve ces Vaisseaux doublés: c'est, 1°. la grandeur de la tête des clous du doublage & leur grand nombre, qui empêchent les Vers de la mer de déposer leurs œufs, du moins en grande quantité: 2°. l'obstacle continuel que seroient aux Vers entrés dans le doublage, les tiges de ces mêmes clous; 3°; ce verre pilé & la bourre de Vache, aux

tres obstacles qui les arrêtent, ou qui ne leur convien-

nent pas pour leur servir d'aliment.

Les Vers surnommés Vers de l'Iste de Madagascar, qui rongent les vaisseaux, paroissent être des especes de Tarets, dont nous allons parler. A l'égard des Mille-pieds de Mer d'Amboine, qui se fourtent dans les vieux pilotis enfoncés dans la mer, & qui ont la tête hérissée de petits faisceaux soyeux & luisans, comme les pinceaux dont les Peintres se servent, ces Vers sont encore

une espece de Pinceau de Mer.

Il nous reste maintenant à faire connoître le véritable Taret, d'après M. Adanson. Le Taret, ce dangereux animal, qui avoit été peu & mal obletvé par ceux mê-mes qu'il inquiettoit & allarmoit tant, est un Ver aquatique, que cet Académicien met dans le rang des coquillages multivalves. Cer insecte, qui fait tant de savages dans les Ports de Mer & dans les Digues, ne perce point le bois pour se mourrir, comme l'ent prétendu sous ceux qui en ont fait l'histoire; mais seulement pour se loger, ainsi que M. Adanson l'a prouvé dans une Differtation lue en 1716, dans les Assemblées de l'Académie des Sciences. La maniere même, ajoute-t-il, dont cet animal perce le bois, paroît moins un effet de son entendement, que d'une méchanique dépendante d'un mouvement naturel, occasionné par l'entrée & la sortie de l'eau, qui doit fournir à la nouvriture. M. Adanfon renvoie à son Mémoire, où il explique cette méchanique, & les divers sentimens des Auteurs, sur les mœurs, la génération, la maniere de vivre-de de travailler du Taret de l'Europe : c'est le nom qu'il donne à ce ver megent de digues & de vaisseaux, en le somparant à celui quil a observé au Sénégal.

Il dit qu'on trouve le Taret dans les racines des Mangliers qui bordent le sieuve Niger & celui de Gambie : il les perce verticalement, queiquesois à deux à trois pieds, mais pour l'ordinaire, a fix pouces au-destins de terre, rarement au dessous; sa coquille est composée de cinq pieces fort inégales, dont la principale & la plus grande a un tuyan à peu près cylindrique, qui enveloppe, & cache soutes les autres : ce tuyau est percé aux deux extrémités, de manière que l'ouverture inférieure, qui

æ

est orbiculaire, a deux ou trois fois plus de grandeur que la supérieure : ce tuyau est d'une grande dureté, & lisse extérieurement: il est quel quefois recouvert d'un second tuyau semblable, fort mince & très luisant que l'animal a d'abord collé contre le bois : la surface extérieure du tuyau porte les impressions des sibres du bois sur lequel il a été appliqué. M. Adanson a observé que la situation de ce tuyau est verticale dans les pieces de bois qui sont verticales, & presque horisontale dans celles qui sont couchées horisontalement: mais il est inséré de maniere que, quoique souvent un peu tortueux, son extrémité supérieure sort toujours un peu au dehors, & communique avec l'eau, pendant que l'extrémité inférieure reste cachée dans le cœur du bois. Celle ci se bouche entiérement par une substance pierreuse & semblable à celle de la coquille dans les Tarets qui ont atteint leur juste grandeur.

Les quatre autres pieces de la coquille sont placées aux extrémités de ce tuyau. Lorsqu'on l'ouvre, ou qu'on le casse avec précaution, on voit à son extrémité insérieure deux petites pieces de coquilles très minces, assez égales, & qui ressemblent aux deux battans de la phollade & des conques bivalves. Ces battans ont chacun la sorme d'une portion de sphere, creuse en dedans, & pointue vers l'extrémité. Ils ne joignent jamais bien ensemble, & laissent une ouverture assez grande sur chacun de leurs côtés: leur surface extérieure est convexe & hérissée dans sa longueur de vingt-cinq rangs de petites dents taillées en losange, ou assez semblables à celles d'une lime: c'est par leur moyen que l'animal doit percer dans le bois la cavité hémisphérique.

On trouve à l'extrémité supérieure du tuyau les deux dernieres pieces de coquilles qui ressemblent à deux petites palettes assez épaisses, applaties, quelquesois un peu creuses en dedans, légérement échancrées ou arrondies à leurs extrémités. Ces palettes s'écartent, lorsque l'animalifait sortir ses deux trachées; mais torsqu'il les fait rentret dans sa coquille, elles se rapprochent, & les couvrent, en se joignant assez exactement, pour seur ôter toute communication avec l'eau du dehors. La couleur de la

coquille & de l'animal est ordinairement blanche.

Cette description du Taret du Sénégal fait voit qu'il differe peu de celui de l'Europa, lequel, en 1722 & 1723, fit tant de ravages dans les pilotis qui maintiennent les digues de Zélande. Tout le monde a été instruit que cette Province, l'une des principales de la Hollande, a été à la veille d'être entiérement submergée dans le tems que ces insectes redoutables rongeoient si rapidement ses digues : elles étoient faites avec de grosses poutres, dont les unes enfoncées dans la mer, & mises en pente, étoient soutenues par d'autres poutres qui avoient leur point d'appui dans la terre; celles qui étoient ensoncées dans la mer étoient revêtues de madriers, c'est àdire de planches très épaisses, capables de soutenir & de rompre l'effort impétueux des caux, & de meure à couvert les terres grasses & les fascines dont elles étoient garnies par derriere. Malgré cont formidable barriere, il est heureux que ces funestes animaux aient abandonné les parages de certe Ise; car ce fléau auroit donné lieu à un épanchement des caux de la mer qui auroit couvert le sol de la Zélande, lequel est, ainsi que celui de presque toute la Hollande, plus bas que le niyeau de la mer-

VER ROUGE. C'est l'ennemi le plus redouté des Abeilles maçonnes : voyez son Histoire à la sin de l'article Abeilles maçonnes, à la suite du mot Abeille.

Vers sans jambes, ennemis des Pucerons.

Il n'est pas concevable à quel point les Pucerons se multiplieroient, s'il n'avoit été établi qu'ils serviroient de pature à un grand nombre d'autres especes d'insectes très voraces. Les insectes, à la mourriture desquels les Pucerons sont destinés, peuvent être divisés en trois classes: ceux de la premiere classe se transforment en des Mouches qui n'ont que deux viles: ceux de la seconde classe deviennent des Mouches à quatre ailes, & les autres des Scarabées. Il y a de existers de couleur dissertente.

ll y a des Mouches que l'instinct pour à venir déposer leurs outs sur des niges ou sur les feuilles où les Pucerons sous établis. Les Vous qui souvent de ces œus,

sont avides de proie des leur vaissance; ils naissenz au milieu d'un petit peuple pacifique qui n'a été pourvu, ni d'armes offensives, ni d'armes défensives, & qui artend paisiblement & sans désense les coups mortels qu'en veut Îui porter; il ne semble pas même connoître ses ennemis: Pour attaquer les Pucerons, ces Vers. sont armés d'un dard brun, de nature de corne ou d'écaille qui, à sa base, a deux autres pointes plus couries, avec lesquelles il forme une ospece de fleur de lys: il n'est point d'animal de proie qui chasse autant à son aile que le fait ce Ver: couché sur une seuille on sur une tige, il est environné de toutes parts des insectes dont il se nourrit. Il peut bien en prendre une centaine, sans changes de place. Quand ce Ver a sucé le Puceron pendant quelque tems, il le jette; & alors le l'uceron est sea. Hu n'est point d'endroits où les Pucerons s'établisseme, où l'on ne trouve quelques Vers; & il y en a où l'on en trouve un grand nombre. Ils pénetrent jusques dans les veines des feuilles de Peuplier. M. Geofroi a observé dans des veines de seuilles d'Orme un de ces Vers à trompe; couché sur un lit de duvet de ces petits animaux.

Les Vers dont nous parlons, sont différens du Ver surnommé le Lion des Pucerons & du Hérisson bianc. Voy. l'Histoire de ces insectes à chacun de ces mors.

VER DE SCARABÉE: voyez à l'article TARBERR. VER DU SCARABÉE MONOCEROS: voyez à l'ar-

ticle Scarabée Monoceros.

VER A SOIE, Bombyx. Le Ver à soie a été appellé de ce nom, parceque de toutes les Chenilles connues; c'est celle qui donne la plus belle soie. Il a été apporté de la Chine, son pays natal, ainsi que l'art de retirer la soie de sa coque. Les Vers à soie se sont srès bien naturalisés dans plusieurs de nos Provinces méridionales ou on les éleve avec succès, & où on les a multipliés au point que la soie qu'ils sournissent, est l'objet d'une des plus belles parties du commerce.

Il n'y a pas très long tems que les Vers'à soie ont été foies connus en France, & que teurs coques y ont été sitées pour être employées dans nos Manusactures. Les que une ges-de soie étoient encore si rares, même à la Cour, du

tems de Henri II, que ce Prince sut se premier qui pont des bas de soie. Autresois les étosses de soie étoient si précieuses & si cheres, qu'elles se vendoient au poids de l'or; il n'y avoit que les Empereurs qui en portoient. Tout le monde sait combien la soie est devenue aujourd'hui commune par les soins qu'ont eus plusieurs de nos Rois d'exciter l'émulation pour élever ces précieux insectes, & par la protection qu'ils ont donnée aux Manusactures. Si la laine a servi de premier vêtement, la soie a des beautés particulieres & des avantages réels sur la

laine pour des ouvrages de plusieurs genres.

Comme le Vers à soie n'est qu'une vraie Chenisse rase, en présentant la structure intérieure de cet insecte, nons présentons le tableau de celui des autres especes, & en même-tems celui d'un grand nombre d'autres insectes qui ne sont point de seur classe : quelque différence qui se trouve en eux & dans seurs sigures, les principales parties, celles qui servent immédiatement à la vie, ont béaucoup de ressemblance. Les Malpighy, les Swammerdam, le Vallisniéri, les Réaumur, ont jetté beaucoup de lumiere sur ce sujet, qui étoit absolument ignoré des anciens. Nous allons donc, d'après ses connoissances sournies par ces excellens Naturalistes, mettre sous les yeux, & montrer en détail les principaux ressorts qui meuvent ces petits êtres. Nous allons faire voir le dedans de seur machine & le jeu des parties qui la composent.

Description du Ver à soie.

Il est inutile de décrire la figure extérieure du Ver à soie. Il n'est personne qui ne la connoisse; mais admirons les merveilles que son intérieur nous présente. Dans une chenille grande & vigoureuse, telle que la Chenille du Titimale à seuilles de Cyprès, les parties sont des plus sensibles; pour se rendre maître de la Chenille ou du Ver à soie, on l'enserme d'abord dans une bouteille avec un fragment de papier imbibé d'huile essentielle de shérébentine: les vapeurs de cette liqueur bouchent les stigmates de l'insecte, le sont tomber bientôt en convalsion, puis en pasalysie, & il paroît comme mort pendant un tems assez long pour l'arranger à volonté; on l'arrache

Pour lors avec quatre épingles sur une tablette de cire : l'insecte étant tranquille, on observe d'abord sa tête, où remarque la levre supérieure, les mâchoires, deux corps l'on charnus qui lui servent comme de levre insérieure, pour pousser les alimens dans sa bouche, & la filiere, instrument, qui mérite tant d'être connu par les services qu'il nous rend. Cette filiere est un mamelon charnu, percé d'un petit trou où se moule la liqueur soyeuse.

Sur la tête du Ver à soie on apperçoit six petits grains noirs, presque arrangés sur la circonférence d'un cercle posé sur le devant, & un peu sur le côté de la tête; trois de cès grains sont convexes, hémisphériques, & transparens, ce qui les a fait regarder comme de véritables yeux. Sur les anneaux le long des côtés de l'animal, on observe de petites ouvertures ovales qui sont les stigmates, organes de la respiration, dont la structure est des plus adminables, ainsi qu'on peut le voir à son article au mot insecte.

La premiere chose qui se présente, lorsqu'on ouvre la Chenille, c'est l'estomac qui se reconnoît à sa couleur verte; c'est un canal qui va en ligne droite de la bouche à l'anus. La premiere partie de ce canal tient lieu de go-sier ou d'œsophage; elle se termine vis-à-vis la dernière paire de jambes écailleuses, où elle est fermée par une soupape; ce qui suit est le véritable estomac, qui se termine vers la fin par un second étranglement.

Un des objets les plus importants à connoître, ce sont deux vaisseaux qui descendent de la tête, & viennent se coucher sur l'estomac, où, après quelques sinuosirés, ils vont se ranger du côté du dos. Ces petits vaisseaux ordinairement jaunâtres, quelquesois blancs, sont les réfervoirs de la soie; chacun d'eux aboutit à la fisiere: mais avant que d'y arriver, ils deviennent si désiés; que ce ne sont que deux silets paralleles l'un à l'autre: ils sont dans le corps de la Chenille des plis & replis qui s'entrelacent prodigieusement jusqu'à leur dernier bout, qui est absolument sermé, & ne permet pas à la liqueur soyeuse d'en sortir. Ces vaisseaux ne s'introduisent ni dans l'estomac, ni dans quelqu'autre partie où ils pourroient puiser cette liqueur, & par conséquent ils soiveat la recevoir par des

Pp iij

canaux de communication infiniment déliés, puisque tous nos Savans Anatomistes n'ont encore pû les découvrir.

Une précaution bien nécessaire pour suivre ces vaisseaux dans leur toute, c'est de faire périr l'animal dans de l'esprit de vin, & de l'y laisser pendant deux ou trois jours: les vaisseaux à soie y deviennent très fermes; & la liqueur qu'ils contiennent, s'y durcit au point qu'il est aisé d'ensever tout d'une piece chaque vaisseau à soie.

On observe le corps graisseux, qui est un assemblage d'especes de vaisseaux que seur entrelacement et seur mollesse rendent dissiriles à suivre, son usage se maniseste, lorsque le tems des métamorphoses est arrivé : c'est de ce corps graisseux que ce papillon tirera une grande panie

de ce qui doir le composer,

Le cœur joue un rôle trop important dans tous les corps animés, pour qu'on ne soit pas cutieux de le connoître, sous quelque forme qu'il se présente : on le regarde commangment comme le rentre de la vie. Celui des Chenilles est de toute la grandeur de leur corps ; c'est un vaifseau de couleur d'eau que l'on voit appliqué tout du long dumilien du pos, depuis la tête jusques près de l'anus. Quelques Auseurs l'ont appelle une longue arrere; mais on na peun lui resuler le nom de cœur, puisqu'il en fait les fonctions. La membrane de ce cœur est aussi rrausparepre que le verse le plus fin ; on voit couler dans son intérieur une liqueur qui s'élance par jets qui ressemblent à des flots & qui rendent je coept visible, en soule vant la membrane qui les couvre chaque fois qu'ils passent. Ces flots coulent toujours de l'apus, vers la tête. On p'a point speque déconvert les veines qui resoivent cette liquent pour la rapporter au cœur ainsi il est encore incertain si se sang circule, ou sit pest que battu par un mouvement péristaltique de la membrane du cœur, semblable à celui de nos insestins.

Un fait des plus singuliers, & qui prouve combien es inseches ont la vie dute, c'est que si l'on souleme la moitié supérieure du cœur, en la détachant de dessus la peau de l'inseche, & qu'on la pose comme une corde de violon sur un chevalet, sormé par une épingle pliée, ceue contrainte n'arrête point le cours des liqueurs, & l'on voit continuer les monyemens de systole & de diastole u cœur, qui portent le sang vers la tête, & dyrer ainsi endant sept ou huit heures de suite, après que l'insecte tété ouvert.

On ne trouve dans le Ver à soie nulle trace visible; sul indice des parties propres à perpétuer l'espese : ces organes ne se forment, & ne se démêlent que pendant a fermentation qui se fait dans la chrysalide. Il y a cet endant des Chenilles dans lesquelles on trouve les œuse out formés quelque tems avant leur transormation en hrysalides.

La loie n'est qu'un extrait des alimens dont l'insects e nourrit: la preuve en est, que sa perfection dépend le la qualité des alimens. On observe que les Musiers voirs ne sousnissent à pos Vers qu'une sois grossiere, que es Muriers plancs en donnent une plus sine, & que la oie de la Chine est la plus parsaite de routes.

La culture des Musiers étant nécessairement liée à l'évous lucation des Vers à sois qui spont un objet de commerce i beau & si important, pous nous sommes enachés à lonner d'après les traités modernes un précis de seur culture. Voyez Musier.

Lorsque la mariene à soie sort du corps, de l'insecte par a filiere, elle est une gomme molle, fondue & remen-Juable par trois qualités qu'on croisgit h'avoir eu que rous & mas besoins pour pibier. 10, par seile de se séchen lans l'instant qu'elle prend l'air; mais de no se sécher m'autage qu'il convirnt, pour gue les fils le college légéraneat l'an lur l'autre. sans apps priver des moyens de les létachez & de les dévidez ;, 2,0, par cello de ne pouvoir plus être ramollie par l'eau, lorsqu'elle est une fois sehe; 3% apfin; per celle qu'elle a encore, loriqu'elle est eche, de pe pouvoir plus être ramplife par la chaleure e some kes prois qualifés néunics qui condentiseite liqueme i propre à nos usages, après qu'ella e sté filée par le Ver, Les mais qualités sont austi celles que l'on exige du reau vernis que les Chinois, ont trouvé ayans nous, & the usus syans sugatimite. 40.00

Anis hone gue la matiere do la loie & celle des vernis est amême des Versà fair semblent nous indiquer, en flant aux sois que pour pour pient les vernis, & anifaire des confes y vers à lair sembler qui prouve, que la sois des

Pp iv

Chenilles est un vrai vernis, & que l'on pourroit tiret des Chenilles des vernis tout faits.

Si l'on ouvre plusieurs de ces animaux, que l'on tire promptement de leur corps les vaisseaux à soie, qu'on les jette aussi tôt dans l'eau chaude pour les empêcher de sécher : que l'on écrase ces vaisseaux pour en exprimer la liqueur, & la répandre dans l'eau; cette substance soyeusey restera liquide. Après une évoporation suffisante de l'eau, & en avoir amasse par ce moyen une petite quantité, que l'on en frotte un papier imprimé, il restera vernisse d'un enduit jaunâtre, mais transparent qui laisse voir l'écrizure aussi bien que le verre le plus sin, & que l'eau me peut altérer. Ce seroit encore un secret pour désendre nos papiers contre l'humidité, la moisssure & les vers qui les percent; car on ne connoît point d'insectes qui mordent sur la soie. Cependant plusieurs personnes disent que la soie, après un très long-tems, mais sur-tout la soie crue, c'est à dire, celle dont on n'a point encore calevé la gomme, est sujerre à être quelquefois hachée par un petit insecte assez semblable à une mite.

Toutes les soies des diverses Chenilles n'ont pas la même perfection, ni le même lustre. Il y en a qui se cassent très aisément; d'autres ont une force égale à celle de nos Vers à soie; d'autres, telles que celle qui provient des Chenilles à tubercules, sont sitées en brins aussi gros que des cheveux. Les soies des dissérentes Chenilles n'ont pas non plus toutes la même couleur: il y en a de blanches, de jaunes, de vertes, de bleues, de brunes: celle de la même Chenille n'est pas toujours d'une couleur conti-

nuement égale.

La coque du Vers à soie est, de toutes les coques connues, celle de dessus laquelle on peut tirer le sil avec plus de facilité. Mais ce qu'on ne peut pas siler, ne peut-on pas le tarder, comme on fait la laine: il est certain qu'il y a plusieurs coques dont on pourroit tiret un parti utilé par ce moyen.

On peut croire que si l'on vouloit éprouver les soits de toutes les différentes especes do chenilles, soit comme me gomme liquide, en la tirant immédiatement de leur corps, soit comme sil propre à subriquer des écosses, on pourroit leur découvrir des usages utiles, ou du moiss

agréables. On peut avoir quelque lieu de penser que la nature a en dessein de nous gratisser de cette précieuse liqueur, lorsqu'on voit la quantité prodigieuse qui s'en va en pure perte. Plusieurs Chenilles, telles que celle du Titimale, celle qui donne le Papillon à tête de mort, toutes celles qui ne tirent de leur réservoir qu'un simple cordon pour se lier, toutes celles qui se pendent par les pieds de derrière, ont toutes proportionnément autant de matière à soie que celles qui sont des coques, & cependant en dépensent infiniment moins.

Outre les avantages considérables que les arts ont sçu tirer de cette matiere animale, la Médecine y a trouvé un remede d'une grande efficacité pour la sauté des hommes, dans certains momens critiques: ce sont ces gouttes si renommées, que l'on appelle gouttes d'Angleterre, qui ne sont autre chose qu'un extrait de la soie. La soie crue, teinte en examois, passe aussi pour avoir la vertu de modérer les regles trop abondantes des semmes, de calmer les pertes utérines, & d'empêcher l'avor-

tement.

Lorsque le Ver à soie est repu de seuilles de murier; & que le tems de sa métamorphose ou transformation est arrivé, son corps devient luisant, & comme transparent : d'abord il se purge par la diete ; il devient flasque & mollasse, puis il cherche un endroit où il puisse travailler à la structure de sa coque sans être interrompu. On lui présente quelques menus brins de balais; il s'y retire, & commence à porter sa tête à droite & à gauche pour assacher son fil de tous côtés. Tout ce premier travail paroît informe, mais il n'est pas sans utilité: ces premiers fils sont une espece de coton ou de bourre, qu'on appelle l'araignée ou la bourette, qui sert à écarter la pluie, car la nature ayant destiné se vers à soie à travailler sur les arbres en plein air, il ne change pas de méthode lorsqu'il se trouve à couvert. Cette soie grossiere sait comme la base de sa coque, dite ordinairement coccon ou coucon. On nomme cette soie grofsiere sleuret; & lorsqu'elle est préparée on lui donne le nom de siloselle. Quand l'insecte se trouve sussissamment environné de cette bourre, il commence sa véritable coque, en conduisant sa soie plus régulierement, non pas

comme nous tournons des sils autour d'un peloton, mais en l'appliquant en zigzag contre cette bourre qu'il soule en même tems, & repousse continuellement avec sa tête, pour donner à l'intérieur de son petit édisse une capacité ronde & réguliere; son corps se tenant plié presqu'en deux, il n'y a que la moitié supérieure qui agisse, & qui se tourne sur l'inférieure, comme sur un point sixe; c'est-là ce qui donne une rondeur exacte à la coque, & en même tems une forme oblongue, parceque la siliere se trouve à l'extrémité de cette partie du corps qui tourne & retourne. Après avoir achevé cette première surface, l'insecte la double d'une seconde couche de soie, composée de sils conduits pareillement en zigzag, & il forme ainsi jusqu'à six couches.

La longueur d'un fil de soie qui pent se dévider de dessus la coque est, suivant Malpighy, de 1091 pieds & quelques pouces, mesure de Paris, M. Lyonnet leur a trouvé ordinairement entre sept & neuf cents pieds de

longueur.

Le vers à soie emploie ordinairement deux jours, quelquesois trois à smir sa coque: il y a des chenilles qui sont les leurs en un seul jour; d'autres en sont de

très bien travaillées en quelques heures.

Nous avons dit plus haut que le Ver à soie a deux réservoirs de matiere soyeuse; rous deux contribuent pour l'ordinaire à la formation de chaque fil de soie: le microscope ou la loupe nous fait découvrir que ce fil est en quelque sorte plat, & que le milieu de chaque fil est

creplé comme en gouttiere,

Aptès que le ver s'est épuisé à sommir la matiere & le travail de ses trois couvertures, il perd la forme de ver, en se dépouillant de sa quatrieure peau. & il se change en Chrysalide, que l'on nomme aussi Feve, Nymphe, Aurélie, Voyez au mot CHAYSALIDE, & sur-tout au mot Nymphe, les phénomenes qui arrivent dans cette métamorphose. De cet état il passe à celui de Papillan, après avoir resté vings-un jours dans l'état de Chrysalide.

nocturnes ou des Phalenes, qui n'ont point de tromps leachde, & qui ne mangent paint, Les papillons de Yers à soie, tant les mâles que les femelles, sont d'un blanc sale ou jaunâtre: ce que le Papillon mâle offre de plus remarquable dans l'accouplement, c'est qu'il agite ses aîles avec vîtesse à différentes reprises. Malpighy a pris plaisir à compter le nombre des agitations d'aîles, & il a remarqué que le plus souvent il les abaisse & les éleve cent trente fois de suite : ces mouvemens le succedent les uns aux autres avec une très grande vîtesse, après quoi il reste comme mort pendant un quart d'heure, & quelquesois il se sépare de la semelle: au bout de ce tems il le raccouple de nouveau; paroît avoir repris vigueur, & commence à mouvoir ses aîles avec vîtesse, mais cette fois îl ne les agite & ne les éleve que trente-six fois de suite; enfin vient un nouveau tems de repos, après lequel le Papillon ne donne que peu de mouvemens de suite à ses aîles : l'accouplement dure quatre jours. Voyez au mot Papillon de quel ulage il y a lieu de penser que peut-être ce mouvement des aîles, ainsi que la description de la structure des parties intérieures du Papillon.

Education des Vers à soie,

Nous avons considéré jusqu'à présent le Vers à soie du côté physique; nous avons vu ce que son industrie nous présente d'admirable; nous allons le considérer présentement du côté des riches sunuelles qu'il pro-cure à plusieurs de nos Provinces.

M. Lescalopier, Intendant de la Généralité de Tours, persuadé de la nécessité d'éclairer cette branche réconomique de l'agriculture & du commerce, & convaincu du bien qu'elle peut procurer aux habitans des Provinces consiées à ses soins, a proposé à la Société d'Agriculture, nouvellement établie à Tours, de sormer un précis de ce qui a été écrit de plus intéressant sur l'éducation des Vers à soie, de le dégager de toute théorie, de n'indiquer que des pratiques facilés, à la portée de tous ceux qui cultivent cet inseste, & ila sait distribuer gratuitement ce Prácis pour tous ceux qui désireroient sormier quesqu'établishement en ce genre. Nous serons usage de ce Précis pour donner

une idée des soins nécessaires à prendre pour l'éducation de ces insectes.

Il y a deux manieres d'élever les Vers à soie. On les peut laisser croître & courir en liberté, sur les muriens mêmes, ou les tenir au logis dans une place uniquement destinée à cet usage, en leur donnant tous les jours des feuilles nouvelles.

Quelques curieux ont sait essai de la premiere méthode, & elle a réussi; c'est la pratique qu'on suit à la Chine, notamment dans la Province de Quanton, où le printems est perpétuel, & les arbres presque toujous verds: on la suit aussi au Tunquin, & dans d'autres pays chauds.

Les Papillons venus des Vers à soie choisissent sur le murier un endroit propre pour poser leurs œufs, & ils les y attachent avec cette glu dont la plupart des insedes sont pourvus pour différens besoins. Ces œuss passent ainsi l'automne & l'hiver sans danger: la maniere dont ils sont placés & collés les met à couvert de la grêle qui quelquefois n'épargne pas le murier même. Le petit ver se soit point de son œuf qu'il n'ait été pourvu de sa sabistance, & que les feuilles ne commencent à sortir de leurs boutons. Lorsque les seuilles sont venues, les perites Chenilles percent sa coque de leurs œufs, se répandent sur la verdure, grossissent peu à peu, & silent, au bout de quelques mois sur le même arbre, leurs cocons qui paroissent comme des pommes d'or au milieu du beau verd qui les releve. Cette façon de les nourrir est la plus sure pour leur santé, & celle qui coûte le moins de peine. Mais la température inégale & inconstante de nos climats rend cette méthode sajette à bien des inconvéniens qui sont sans remede. Il est vrai qu'avec des filets ou autrement on peut préserver les Vers des insultes des oiseaux; mais les grands froids qui surviennent souvent tout d'un coup, après les premieres chaleurs, les pluies, les grands vents, les orages enlevent & perdent tout. Il faut donc prendre le parti de les élever à la maison.

On choisit pour cela une chambre exposée en bon air, où le soleil donne, qui soit garantie des vents du Nord & du midi par des senêures bien vitrées, ou par des

chassis couverts de fortes toiles: on a soin que les murs en soient bien enduits, les planchers bien fermés, en un mot que toutes les avenues soient interdites aux chats, aux rats, aux souris, aux lezards, à la volaille, & généralement à tous les insectes & oiseaux qui les dévoreroient. Au milieu de la place on éleve quatre colonnes qui forment ensemble un assez grand quarré: on étend d'une colonne à l'autre, par différens étages, des planches & différentes claies d'osser, & sous chaque planche, une claie avec un rebord. Ces claies & ces planches sont posées sur des coulisses, & se placent ou se déplacent à volonté, de façon néanmoins que les ordures de l'une ne tombent point sur l'autre. On donne à ces lieux le nom de Tabarinage.

Ceux qui élevent des Vers à soie donnent le nom de graine aux œufs du Ver. De toutes les graines étrangeres de Vers à soie, celle d'Espagne a jusqu'à ce jour passé pour la meilleure après celle de Piémont & de Sicile. Le choix de la graine est, sans contredit ce qui exige le plus d'attention dans l'éducation de ces vers, puisque c'est d'elle que dépend le succès de toutes les opérations subséquentes. Les graines étrangeres sont en général assez incertaines, soit parcequ'elles sont trop vieilles, soit parcequ'elles ont éprouvé de la part de l'air, des variations préjudiciables, soit même parcequ'elles ont été quelquefois passées au four pour détruire le germe de leur fécondité.

Celui qui veut élever des Vers à soie doit se procurer lui-même de la graine, d'autant mieux qu'il n'y en a aucune qui approche en qualité de celle qu'on forme dans chaque pays: la raison physique en est, que cette graine étant naturalisée au climat, elle a plus d'analogie avec le murier duquel elle a reçu sa principale substance, & que d'ailleurs elle résiste bien mieux aux variations & vicissitudes particulieres de l'air du pays où ont vêcu les

vers & les Papillons qui l'ont fournie.

On reconnoît que la graine est propre à produire avantageulement, si elle est cassante, si elle contient une liqueur qui ne soit ni trop épaisse, ni trop sluide, si elle porte un œil vif, lucide, si sa couleur tire plus sur le gris obseur que sur toute autre, si ensin en la mettant dans du vin elle se précipite au sond. Passons maintenant au moyen de la faire dans tous pays. Lorsque les vers ont sormé leur cocons on en choist un nombre proportionné à la quantité de graine qu'on veut faire. L'expérience apprend qu'un gros de graine contient au moins cinq mille Vers ou graines. Comme il périt assez ordinairement la moitié des Vers avant qu'ils sassent leurs cocons, un gros de graine ne donne que deux mille cinq cents cocons, qui sussissent quand ils sont médiocrement bons, pour en tirer une sivre de soie.

On doit choisir pour la graine les cocons les plus sermes, & les premiers formés, parcequ'ils annoncent les vers les plus vigoureux, & par conséquent les plus propres à la propagation. Les cocons mâles sont serrés, longs, pointus, & la soie en est ordinairement plus sine que celle des semelles: le cocon semelle est rond, gros, fort ventru, & la soie en est plus unie, & un peu plus égale que celle du mâle. Il est cependant encore plus sur de choisir les Vers mâles & semelles avant que les cocons soient formés: on reconnoît facilement les premiers, puisqu'ils ont les yeux plus marqués & plus distincts que ceux des semelles. Dans ce triage on doit présérer ceux dont la couleur tire le plus sur le jaune pâle, comme fournissant, parmi les quatre especes de jaunes, la soie la plus parfaite.

Lorsque les Papillons sont sortis, on donne à chaque femelle son mâle, & on les place sur un morceau détamine. Lorsque la femelle a été sécondée, elle dépose ses œufs environ dix ou douze heures après l'accomplement: ces œufs s'attachent fortement à l'étamine, à l'aide de la substance glutineuse dont ils sont enduits. Chaque semelle donne quatre ou cinq cents œuss; ainsi un cent de semelles donne une once de graine, & son mettra à part, pour chaque once qu'on voudra faire, au moins deux cens cocons, moitié mâles, moitié se-

melles.

On conserve ainsi ces morceaux d'étamine jusqu'au mois de Septembre, qu'on travaille à détacher les œuss qui y sont attachés. Pour y parvenir on sousse sur la graine quelques gorgées de vin, pour détremper la substance glutineuse, & on la détache ensuite facilement avec une barbe de plume; on l'enserme dans un comet

de papier, qu'on met dans un lieu qui ne soit ni trop'

chaud, ni trop froid, ni trop humide.

On doit songer à faire éclore la graine lorsque les feuilles de mûrier commencent à pousser. Dans les années hâtives cela arrive entre le 10 & le 15 d'Avril: quand les gelées sont fréquences, & que l'année est tardive, on est obligé d'attendre jusqu'au 10 ou 12 de Mai.

Il y a deux manieres de faire éclore la graine, la

naturelle & l'artificielle.

La naturelle consiste à laisser agir l'air extérieur, & attendre l'effet de son action ou de sa température, pour développer le principe de la fécondité des œnfs.

L'artificielle consiste à employer la chaleur du seu, ou d'autres moyens de cette espece. Cette derniere est beaucoup plus en usage que l'autre; on la croit cependant moins naturelle, & moins analogue à l'effence du' Ver.

La couvée naturelle doit, sans contredit, être présérée dans tous les pays où la température toujours égale, & plus propre à développer les principes de fécondité, agir avec sureré, & sans aucun secours étranger; mais dans les climats sujets à vatiations, tel, par exemple que celui de la Touraine, il y auroit de l'inconvénient à à compter sur ses esfets. Le point essentiel est de concilier la naissance du Ver avec le moment où le mûrier

se développe pour fournir à sa nourriture.

Pour faire la couvée artificielle on divise la graine par onces; on en forme de petits paquets qu'on enveloppe d'un finge recouvert de coton, sans trop serrer la graine : les femmes ou filles, qui sont communément chargées de cette opération, portent ensuite ce linge sur elles, ne l'approchent que peu à peu de leur peau, & finissent par le déposer dans seur sein pendant le jour, & elles le conservent pendant la nuit dans leur lit. Elles le visitent le deuxieme jour: si elles apperçoivent que la graine soit rooge, elles la rejenent sur-le-champ pour en couver d'autre, attendu que cette couleur annonce qu'elle a perdu sa qualité pour avoir éprouvé une cha-leur trop vive: si, aucontraire, la graine porte une couleur de gris blanc, elles la mettent dans des boîtes propies, sais odeur: elles gamissent ces boîtes de papier blanc, mettent dedans la graine, sans la trop entasser, la recouvrent d'une seuille de papier percée de petits trous par lesquels sortent les Vers à mesure qu'ils sont éclos, pour chercher les feuilles tendres de mûriers qu'on a mises au dessus: on pourroit se servir, en place

de papier, de petits silets.

On place ces boîtes sur un lit de plumes, au milieu de deux oreillers, sous une couverture de laine; on 2 soin d'entretenir, par le seu, la chaleur de la chambre au même degré, ou d'y suppléer par des bouteilles d'eau chaude, que l'on place sous le lit de plume, & que l'on renouvelle à mesure que l'on voit les Vers éclore. Lossque la graine est bonne, & que le degré de chaleur est donné à propos, la plus grande partie des Vers éclosent dans les deux ou trois premiers jours: au-delà du cinquieme ou sixieme jour, lorsqu'ils ne sont point éclos il n'y a plus rien à espérer, & il faut recommencer l'opération avec de nouvelle graine.

On se sert quelquesois d'une Poule qui glousse, sous laquelle on place des boîtes remplies de graine, qu'on recouvre de paille, & de quelques œuss par-dessus: le bain marie, & la chaleur de la cendre sont encore en

ulage.

A mesure que les Vers sont éclos, on les place par couvées, suivant la date de leur naissance, dans de nouvelles boîtes garnies de feuilles de mûrier : on doit leur en donner de nouvelles deux fois le jour : c'est dans les commencemens qu'on doit apporter plus de soin pour la conservation de ces insectes : leur extrême délicatesse les rend susceptibles des moindres variations de l'air; & l'on ne réussit à les garantir de tous les dangers auxquels ils sont exposés, que par la plus grande exactitude à pourvoir à leurs besoins, à les entretenir dans une propreté continuelle, & à les maintenir dans m degré de chaleur uniforme.

Le plus difficile est de conserver une même température d'air toujours également sain. Pour y parvenir on fait usage avec succès du Thermometre de M. de Réanmur, qui, par des expériences très suivies sur les Vers à soie, a reconnu que le dix-huitieme degré de son Thermometre est celui qui indique la chalent la plus

analogue

pérament de cet insecte. Toutes les personnes qui en pérament de cet insecte. Toutes les personnes qui en ont fait usage l'ont employé avec succès. Cependant plusieurs Naturalistes du premier ordre ont observé en Touraine que les Vers éclos dans cette Province au dix-huitieme degré, sur tout dans les années hâtives, ne produisent qu'une soie soible, & d'un travail pénible atandis que ceux qui prennent naissance au quatorzieme & quinzieme degré de chaleur, sont une soie sorte,

nerveuse, & d'une qualité supérieure.

Lorsque les vers sont un peu forts, on les arrange & on les dispose dans l'attelier, qu'on nomme Tabarinage, dont nous avons donné la description plus haut. On doit observer dans le premier âge & pendant les quatre mues, de ne leur donner que les feuilles les plus tendres de murier blanc, & après les mues jusqu'à la soie, des seuilles sortes & bien nourries. A l'égard de la quantié, on doit leur en donner le marin & le soir, depuis leur naissance jusqu'à leur seconde mue; trois fois le jour, depuis leur troisieme mue jusqu'à la derniere; & cinq ou six fois depuis la dernière, jusqu'à ce qu'ils fassent leurs coques. Les feuilles de murier blanc fauvageon fournissent aux vers une soie très belle, mais elle est toujours en pesite quantité; les vers nourris de celles de murier d'Espagne donnent au contraire beaucoup de soie; mais elle n'est, ni belle ni bonne. Les seuilles de murier franç ou enté avec la greffe de murier blanc sont très propres aux vers : elles fournissent tout à la fois beaucoup de soie, & d'une qualité supérieure; elles sont d'ailleurs meilleures que les aux res à tous les états du ver. Ces arbres donnent leurs feuilles bien plunôt que les autres: voyez au mot Murier, la manière la plus favorable de les cultiver, & d'en virer le plus grand avantage.

On doit avoir attention de ne point donner aux vers à soie des seuilles mouillées, ni gârées, ni de qualités dissérentes, comme de murier blanc & de murier noir. Il y a des années où les muriers sont attaqués de punaises, dont l'odeur est mortelle pour les vers; l'injection de savon est un moyen sûr pour détruire ces punaises, ou la vapeur de siente de bous desséchée & brulée au

H. N. Tome V.

pied de l'arbre. Chaque millier de vers consomme cinquante livres pesant de feuilles depuis leur naissance, jusqu'à ce qu'ils montent dans les bruieres pour filer leurs cocons.

Personne n'ignore qu'il y a des années où les seuilles de murier sont très rares, soit par le désaut de séve, soit par l'abondance des vers à soie : la nécessité a fait recourir à dissérentes substances, telles que la laitue, les seuilles de ronce, de chêne, de charme ; mais leur usage n'a point rempli les idées & les espérances des nourriciers. Plus les années sont hatives, plus les récoltes sont abondantes & certaines. Le Languedoc & les pays méridionaux, jouissent à cet égat de tous les avantages de la nature; leurs muriers plantés sous un ciel tempéré, donnent de la seuille de bonne heure. Les vers y sont précoces & la récolte y devance d'un mois & plus le tems des orages, qui leur sont si préjudiciables.

Ce n'a été qu'après beaucoup d'épreuves qu'on s'est assuré qu'on ne réussira que difficilement à faire dans un climat froid, des récoltes abondantes de soie, tant qu'on ne trouvera point le moyen de nourrir les vers un mois avant que les muriers poussent, en leur sournissant une substance qui leur soit propre, & qui puisse suppléer en quelque façon à la feuille tendre & nouvelle que le pays refule. Ce moyen est de faire sécher de la feuille de murier de la pousse d'automne dans un grenier. Les vers étant éclos au commencement de Mars ou d'Avril, on Sera bouillir de l'eau dans un vase, on y laissera tremper pendant une minute cette feuille seche, lorsqu'on l'en retirera, on aura la satisfaction de voir, que de fanée qu'elle étoir, au point qu'en la froissant un peu, on eut pû la réduire en poudre, elle sera devenue verte & zendre, comme si elle étoit nouvellement cueillie; on a le soin de l'essuyer avant que de la donner aux vers à Soic.

Comme les vers à soie se sont nourris avec succès de la feuille de murier ainsi préparée, il y a lieu de penser que la feuille dessechée contient encore beaucoup de la substance propre aux feuilles de murier, & que l'eau ca la ramollissant, la met en état de pouvoir servir de nour-riture au vers. On a donc imaginé, pour perfectionner

tette découverte, de séparer la substance de la seuille sous la forme d'extrait. Cet extrait se fait en pilant dans un mortier une certaine quantité de seuilles de murier fraiches pour en exprimer le jus, que l'on sait épaissir ensuite par le seu. On conserve cette substance extraite dans des vases à gouleau, en les remplissant d'huile, de quelques travers de doigts. Lorsqu'on voudra ramollir la seuille fraiche, on jettera dans l'eau bouillante une quantité porportionnée de cette substance extraite. Plusieurs raisons qui se sont sentir d'elles-mêmes, donnent lieur d'espérer de ce nouvel essai, un succès encore plus heu-

reux & plus certain.

Les vers à soie sont sujets à quatre mues; ces mues font distinguer en cinq âges la vie de ces insectes. Le premier âge commence depuis seur naissance, jusqu'à leur premiere mue, qui se déclare le six ou le septieme jour après leur naissance. Ils s'endorment alors, deviennent comme immobiles, la tête leur grossit & ils changent de peau. Cette opération dure ordinairement trois ou quatre jours, & quand il fait froid ou des tems pluvieux, les vers sont quelquefois quinze jours entiers, à compter du jour qu'ils sont éclos, à sortir totalement de cette premiere mue; ils en sortent cependant le neuvieme ou le dixieme jour, quelquefois plutôt, quand ils sont dans un lieu dont la chaleur est toujours égale. Les trois autres mues qui se succedent, arrivent pareillement de sept en sept jours, ou de huit en huit jours. On compte le cinquieme âge depuis la derniere mue, jusqu'à ce qu'ils fassent leur soie.

La propreté est un des articles essentiels du gouvernement des vers à soie : on ne sauroit porter trop loin l'attention pour les retirer de dessus leur litière, aussi souvent que leur âge, le débris qu'ils font des seuilles, & la chaseur de la saison l'exigent; cette opération se sait de la maniere la plus prompte & la plus facile, en se servant de silets légers, dont les mailles sont assez larges pour laisser passer les vers, qui viennent chercher avidemment les nouvelles seuilles qu'on met dessus, de cette maniere on transporte facilement & surement les

vers sur une nouvelle claie.

. On reconnoit que les vers veulent monter pout filet; par leur agitation en courant parmi la troupe sans penser à manger, par une couleur de chair transparente qu'ils prennent alors, notamment sur la queue. C'est en ce sems qu'on doit les placer dans les atteliers ou tabarinages gainis de bruyeres. Dans ces tabarinages où l'on dispose les brins de bruyeres en arcade, les vers trouvens aisément de la place pour travailler, & on n'est guere sujet à avoir des cocons doubles, parceque les vers n'égant point gênés, ne sont point sujets à confondre leur travail, par leur trop grande proximité; il est d'autant plus a antageux déviter cet inconvénient, qu'outre la difficulté qu'on éprouve dans le tirage de la soie de pareils cocons; elle est encore très inférieure en qualité & en quantité. C'est dans ces bruyeres que les vers à soie construisent ces cocons blancs ou jaunes. d'une structure si merveilleuse qui nous fournissent la soie. Lorsqu'on enleve les cocons qui sont faits, on doit éviter d'ébranler les cabanes, car la moindre secousse suffit, pour empécher le ver de finir son travail, & sans cette derniere opération, toutes les peines & les dépenses sont en pure

Le vers à soie demande encore, étant prêt à filer, & même pendant tout le tems qu'il est en cabane, qu'on parfume souvent la chambre, car c'est la seule chose qui réjouisse & qui ranime le ver : on doit aussi fronter les planches des atteliers avec de fort vinaigre, on des

plantes aromatiques chaque fois qu'on les nemoie.

Les vers à soie sont sujets à plusieurs maladies, dont les unes sont naturelles & inévitables, parcequ'elles dépendent de leurs constitutions; relles sont les différences mues qui les attaquent successivement tous les sept jours depuis leur naissance. L'abstinence & le repos pendant trente-six heures, sont les moyens que la Nature emploie pour les guérir. La plupart des aurres maladies viennent pour avoir donné des seuilles mouillées ou brouies aux vers, & pour ne les avoir point assez préservés de l'humidité. Leurs maladies sont aussi très souvent occasionnées par l'intempérie de l'air, par des vents durs & un tems froid qui surviennent subitement; es

m'est que par des soins extrêmes que s'on pourroit les en garantir; la sumée de plantes odorisérantés, est un puis-

Sant remede pour ces vers.

Lorsque les vers sont parvenus à faire leurs cocons, qu'ils ne perfectionnent qu'en sept ou huit jours, ils y restent cependant ensermés pendant dix-huit ou vingt jours; mais si on attendoit plus tard pour en retirer la soie, on trouveroit tous les cocons percés, & on n'en retireroit que du sleuret. Le moyen le plus sûr d'étousset les vers, ou plurôt les chrysalides, est de mettre les cocons dans un sour assez chaud pour les faire périr; sans cependant causer de l'altération à la soie; on reconnoit qu'il est tems de les ôter du sour, lorsqu'on enzend un pétillement semblable à celui d'un grain de sel qu'on jetteroit dans le seu. Cette opération une sois faite, il ne s'agit plus que de tirer la soie que peuvent

produire les cocons.

La bonté & la beauté de la soie dépendent, commé nous l'avons dit, des climats sous lesquels les vers à soie ont été élevés, des especes de muriers dont ces vers ont été nourris, & des soins qu'on a pris d'eux. On distingue aussi plusieurs especes & qualités de soie relativement aux différens apprets qu'elles penvent recevoir. On donne le nom de soie grege à la soie, telle qu'elle est rirée de dessus les cocons, avant que d'avoit été filée, ou qu'elle ait souffert aucun apprêt. La plus grande quantité de cette soie nous vient du Levant par pelores ou en masse. On donne le nom de soie crue à celle que l'on tire de dessus les cocons, & que l'on dévide sans la faire bouillir. Comme on a nommé soiet crues les soies qui n'ont pas passé au feu, on appelle soies cuites, celles qu'on a fait bouillir pour en faciliter te filage & le dévidage. Ce sont les plus fines de toutes les soies employées dans nos Manufactures. On en fabrique ces beaux ouvrages de rubannerie & les plus riches étoffes: telles que les velours, les satins, damas, taffetas, &c. Il y a encore une autre sorte de soie cuite qu'on appelle aussi soie décreusée; c'est celle qui à passé à l'eau de savon, qui facilité se travail de la soie en lui culevant une certaine quantité de parties gommeules, étrangeres à la substance du fil. On peut aussi décreules

Qq iij

la soie, & même beaucoup plus avantageusement par l'alkali de la soude, comme M. Rigaud l'a démontré dans un Mémoire qui a remporté le prix que l'Académie de Lyon avoit proposé sur cet important sujet. Le décreusement diminue le ressort de la soie, & la rend par-là plus facile à travailler. On a donné le nom d'Organcin à la soie apprêtée & moulinée. L'étouppe ou silasse soyeuse qui recouvre les cocons, ainsi que tous les bouts de soie cassés, étant cardés ensemble, sont une bourre soyeuse, dont on fait de petites étosses. Quand on me retire pas cette bourre de dessus les coques, ou peut les teindre en cet état de dissérentes couleurs, & elles servent alors à faire des seurs artissielles qui sont très agréables.

A mesure que l'on a mieux connu l'usage de la soie, les Nations commerçantes ont cherché à multiplier chez elles les insectes qui la produisent. Quoique les climats chauds paroissent être les plus propres à les élever, cependant plusieurs Etats du Nord, la Prusse, le Dannemarck commencent à cultiver des mûriers, & à élever des vers à soie, même dans des climats assez froids. En France, ce sont les parties méridionales qui s'appliquent le plus à cette culture : on y recueille presque d'aussi belle soie que dans le Piémont. Il n'y a point aujourd'hui, en France, de Province qui n'air un nombre plus ou moins considérable de mûriers. Plusieurs grands chemins en sont bordés, & le Gouvernement a veillé à ce qu'il y eut des pépinieres de mûriers toujours subsistantes, afin d'en délivrer gratuitement à ceux qui en veulent élever sur leurs terres. Quoique cet établissement soit encore naissant, cependant plusieurs Négocians habiles ont calculé que la somme de nos récoltes en soie, peut déja égaler celle que nous acherons de l'étranger.

L'Espagne commence à rouvrir les yeux sur le commerce de la soie qu'elle avoit trop négligé, & elle recueille présentement beaucoup de soies de Grenade qui sont fort estimées: elles sont très sines & très unies. La Sicile est encore très riche par ses soies. Les Florentins, les Génois & les Lucquois en sont le principal négoce. Les dissérentes especes de soies que sour-nissent les Isles de l'Archipel, sont peu recherchées; le sil en est dur, & se rompt aisément au travail. Les

ont beaucoup diminué l'exportation de ses soies, qui se

fait à Smyrne par les Caravanes.

L'Indoustan & la Chine sont très riches en soie; mais il en passe très peu en Europe, parceque cette soie n'y seroit pas aussi estimée pour l'usage des fabriques, que celle qui nous vient du Levant. On fait cependant quelque usage en France des soies de Sina, qui sont du nombre des soies de la Chine: elles entrent spécialement dans la fabrique des gazes.

Quelques autres insectes, tels que la Pinne marine & l'Araignée, fournissent aussi une espece de soie. Celle de la Pinne marine est en usage; sa soie est extraordinairement sine: à Palerme & à Tarente, il y a des manufactures employées à la travailler. On n'a pu parvenir à prositer de celle que silent les araignées: voyez aux mots Pinne marine & Araignée, les recherches qu'on

a faites sur ces objets.

VER SOLITAIRE, en latin Tania. Entre les différens vers qui vivent dans le corps humain, celui que l'on appelle Solitaire, est, sans doute, un des plus singuliers. La forme de ce Ver approche de celle d'un tuban, c'est-à-dire, qu'il est long & plat; ce qui la fait nommer en latin Tania, & Ver solitaire en François, parcequ'on

a cru qu'il étoit seul dans un même sujet.

Cet animal est blanc & fort mince. Son corps va en diminuant vers l'une de ses extrémités, où il se termine en un sil délié. Son corps est articulé d'un bout à l'autre. Les articulations sont plus ou moins serrées dans différens vers. Il y a de ces animaux qui sont dentelés presque d'un bout à l'autre; leur mouvement est ondulé ou vermiculaire. Le séjour de ces vers rongeurs, dans les intestins où ils sucent la substance la plus pure de l'homme, l'assament, & le réduisent, le plus souvent, à un état horrible de maigreur. On ne peut apprendre, sans étonnement, que la longueur de cet insecte, qui va assez ordinairement à quatre aunes, peut aller quelque-sois jusqu'à trente, ainsi que nous l'apprenons de l'illustre Boerrhaave, témoin oculaire.

Qu'y avoit-il de plus à desirer pour le bien de l'humanité, qu'un moyen sur & essisace d'expulser du corps

humain ce ver rongeur. De cette soule immense de remedes, il n'y en avoit aucun qui opérât bien sûrement. Le malade rendoit par bas plusieurs morceaux, & quelquefois plusieurs aunes de ce ver; mais ce n'étoit qu'assez rarement qu'il sortoit en entier. Le hazard, auteur de bien d'autres découvertes, a présenté un spécifique, dont l'efficacité semble laisser peu de choses à desirer Le possesseur d'un secret si utile est M. Herrenschwands, Docteur en Médecine, natif de Morat en Suisse. Comme sa famille n'est pas dans une situation aisée, il a cru qu'on ne lui reprocheroit pas de travailler d'abord pour elle; mais il promet, en bon Choyen, d'informer, dans la suite, le public de tout ce qu'il sui importe de savoir sur cette matiere. Son spécifique paroît être une poudre végétale, légere, très fine, de couleur d'olive, dans laquelle on remarque, à l'aide des verres microscopiques, des particules brillantes, qu'on pourroit soupçonner êue des particules d'éthiops minéral: elle a une odeur qui tient de celle du safran, & elle a un petit goût salé. Une seule prise de cette poudre suffit que sque sois pour chasser le Tania; quelquesois aussi il ne déloge qu'à la seconde ou à la troisseme prise; mais il sort vivant, & toujours aussi entier qu'il peut l'être, & l'ou voit la partie antérieure terminée par un sil délié: ce qui est très essentiel. Ce remede a opéré sur un très grand nombre de personnes avec tout le succès possible. Nous devons cependant convenir, que ce remede ne paroît agir avec efficacité que sur le Tania de Suisse, qui est à anneaux courts, M. Herrenschwands n'ayant pu expulser à Paris se Tania à anneaux longs.

Au reste, les Naturalistes se trouvent présentement dans le cas de mieux observer cet insecte, puisqu'ils penvent le posséder vivant. Aussi M. Bonnet a t il sait un grand pas vers l'entiere connoissance de cet insecte singulier, dont l'histoire, quoiqu'étudiée par un grand nombre de Naturalistes, étoit encore très incertaine, tant ils étoient de sentimens divers. C'est dans son excellent Mémoire, imprimé dans le Toma I des Mémoires présentés à l'Académie, que nous puiscrons ce que nous al-

lons en dire dans cet article.

La tête de ce ver a excité beaucoup de disputes parmi

ses Naturalistes; les uns prétendant que ce Ver en est dépourvu; les autres soutenant au contraire l'avoir observée dans l'espece de Tænia à anneaux longs. M. Andry est de ce nombre, mais il convient ne l'avoir pas encore vu dans le Tania à épines ou à anneaux courts. Un objet des plus frappants dans les Vers solitaires, c'est un vaisseau qui paroît étendu d'un bout du corps à l'autre, & qui en occupe précisément le milieu. Cette partie n'a pas constamment la même forme extérieure. Dans les uns, elle ne paroît que comme un cordon bleuâtre ou pourpré; dans d'autres, elle semble composée d'une file de corps glanduleux, en maniere de fleurs, & qui forment sur l'insecte un travail qui se fait considérer avec plaisir. C'est dans le milieu de chaque articulation ou anneau que sont placés ces corps en forme de fleurs: on ne peut bien les observer qu'à l'aide du microscope. Quelques uns ont regardé ces corps glanduleux, comme autant d'estomacs qui donnoient entrée aux aliments.

M. Tyson, dans une Dissertation sur le Ver solitaire, a donné, sur sa structure, un système sort ingénieux, mais que M. Bonnet a combattu par plusieurs raisons; & la découverte qu'il a faite enfin de la tête dans le Tania à anneaux courts, lui donne lieu de s'en former une autre idée. M. Tyson prétend que ce ver a autant de bouches que d'anneaux, & même plus. Il a regardé, comme telles, certaines ouvertures, qui, dans quelques Tania, sont placées sur les bords de chaque anneau, & qui, dans d'autres, lui ont paru situées dans le milieu de la partie supérieure.

A la partie antérieure du Tania, laquelle est terminée par un fil délié, on remarque une tache noire, où se trouvent quatre tubercules. Ces tubercules paroissent formés chacun de deux boutons posés s'un sur l'autre; ce sont ces mamelons que M. Bonnet regarde comme autant de suçoirs, & il croit, par cette raison, que cette

partie est la tête de l'animal.

Que de problèmes ce Ver singulier ne présente-t-il pas à résoudre. Quelle est son origine ? comment se propage t-il ? y en a t-il de pluseurs especes ? est-ce un seul se unique animal, ou une chaîne de Vers ? repousse-t-il

après avoir été rompu? est-il toujours seul de son espece dans le même sujet? tous problèmes que M. Bonnet a examinés avec beaucoup de sagacité, mais dont quelquesuns ne pourront être absolument résous qu'avec le tems

& par des expériences réitérées.

Un des sentimens les plus probables sur l'origine du Ver solitaire, si on en juge par analogie, est celui qui suppose que les Vers du corps humain, & en particulier le Tænia, tirent leur origine de dehors, soit par le moyen d'œufs répandus en plusieurs endroits, soit par d'autres moyens analogues. Cette hypothese paroît favorisée par les observations curieuses de M. de Reaumur, sur certaines especes de vers qui habitent différentes parties du corps de quelques quadrupedes. Tels sont les Vers des tumeurs des bêtes à cornes, ceux qui habitent les sinus frontaux des Moutons, ceux qui vivent dans les inrestins du Cheval, enfin ceux qui se tiennent dans les bourses charnues de la langue du Cerf. Si on ne savoit aujourd'hui que tous ces vers doivent leur naissance à des Mouches, ne seroit-on pas aussi embarrassé d'expliquer leur origine, qu'on l'est encore d'expliquer celle du Ver solitaire, & des autres Vers que nous nourrissons. Comme le Tania est fort commun dans les Chiens, ainsi que dans quelques poissons, & particulierement dans les Tanches, ne pourroit-on pas soupçonner, dit M. Bonnet, qu'il nous vient de ces animaux par des œufs de ce Ver, qui peuvent être introduits dans notre corps par mille moyens qu'on imagine ailément, par l'eau, par exemple: cette idée ne lui paroît qu'une probabilité. On observe assez constamment que ce Ver est commun aux habitans d'une certaine Contrée, comme à ceux de la Hollande & de l'Allemagne.

Il paroît certain qu'il y a deux especes de Tænia, l'une à anneaux longs, l'autre à anneaux courts. M. Herrenschwands conjecture, par l'épreuve qu'il faisoit à Bâle sur les malades qui lui étoient présentés, que l'espece à anneaux longs étoit plus difficile à expulser. Son soupçon porte sur re qu'il n'est point parvenu encore à faire sortir un de ces Vers entiers, mais seulement par

morceaux.

M. Bonnet pense avoir établi l'unité du Tania; mais

il est plus difficile de décider si le Tznia ne repousse pas après avoir été rompu. A juger cependant par analogie, si la propriété de se reproduire, après avoir été partagé, a été accordée aux Polipes, & à plusieurs autres especes de Vers, qui sont sujets à perdre certaines parties de leurs corps, le Tænia peut avoir la même propriété. M. Herrenschwands en a fait sortir deux à la fois de la même personne, tous deux à anneaux courts, & tous deux terminés à la partie antérieure par un fil délié. Ces Vers provenoient-ils de deux œufs, ou de la division du même Tænia? C'est ce qu'on ne sauroit encore décider.

VER SUBLINGUAL: c'est ainsi que l'on nomme une espece de Ver blanchâtre, de la longueur de deux pouces, qui s'attache à la langue des Chiens: ce Ver se tient caché pour l'ordinaire sous le milieu de la langue. Dans le Roussillon les Chiens sont fort sujets à cette maladie, & particulierement les petits Chiens couchans & les Chiens de Berger. Le mal s'annonce par une faim & une maigreur extraordinaire, qui augmente à mesure que le Ver devient plus grand. Toute la cure consiste à enlever

ce Ver avec une aiguille.

VER DE TERRE, LOMBRIC OU ACHÉE, Lombricus, Cet insecte rampant est rond, mou, charnu, d'un rouge pâle, de la grosseur d'une plume d'Oie, sans os, sans

oreilles, sans yeux & sans picds.

Cet insecte, dit le célebre Willis, quelque vil & méprisable qu'il paroisse, ne laisse pas d'être pourvû de tous les organes qui lui sont nécessaires : ses articulations, ses visceres sont formés avec un art admirable. Tout son corps n'est qu'un tissu ou un enchaînement de muscles annulaires, dont les fibres circulaires, en se contractant, rendent chaque anneau, auparavant ample & dilaté, plus étroit & plus long. Ce Ver s'étend & s'accroche par les inégalités de sa partie antérieure, comme par autant de petites pattes ou de petits crochets; & sa partie postérieure ayant lâché prise, le Ver se racourcit, & son bout postérieur s'approche de l'autre. Chaque anneau est armé de petits poils roides & pointus comme des especes de piquants, qu'il peut ouvrir pour prendre ou saisse quelque chose.

Outre cela, il y a au-dessous de la peau une humeur

gluante, qu'il laisse sortir dans l'occasion par de certaines ouvertures qui se trouvent entre ses anneaux. Cette humeur sert à lui humecter le corps, à le rendre glissant, & à faciliter ainsi son passage dans la terre. Par tous ces secours, il peut se pousser & s'avancer au travers de la terre, avec une grande facilité, & même avec promptitude.

On trouve toujours l'intestin de tous les Vers de terre très menue, & comme impalpable, qui fait la seule noutriture de ces animaux; car ils ne goûtent jamais des racines, des herbes, ni des autres fruits de la terre. On remarque au-dessus de l'ouverture de la bouche une trompe avec laquelle ils percent & éle-

vent la terre.

En s'accouplant, ils ne se joignent point directement avec la queue, comme font la plupart des autres animaux, mais proche de la tête; aussi observe-t-on dans le voisinage du cœur de petits globules blancs, qui laissent suinter une humeur laiteuse, & qu'on peut reconnoître pour des vaisseaux spermatiques. On trouve, dit Redi, dans l'intérieur de ces Vers, de petits corps blanchâtres, remplis d'un grand nombre d'œuss; car ces insectes sont ovipares. De ces œuss sortent des Vers qui n'ont plus aucune métamorphose à subir.

Les Vers de terre sont hermaphrodites. M. Linnaus à remarqué qu'ils s'accouplent sur la terre par le collier; de-là vient que ces animaux en sortant de terre pour s'accoupler, la creusent en mille endroits. Ces Vers restent si fortement attachés pendant l'accouplement, qu'ils se

laissent écraser plutôt que de quitter.

Il y a plusieurs espèces de Vers de terre; les uns ont sur le dos, proche de la têté, une espèce de bande un peu élevée, les autres ne l'ont pas: il y en a qui sont toujours petits, d'autres qui croissent, & qui parviennent à la grosseur du petit doigt. Quant à la couleur intérieure de leur peau, elle varie suivant la diversité des terres où ils vivent, & dont ils se nourrissent.

Les Vers de terre se tiennent cachés dans la terre pendant l'hiver; mais au printems, en été & en automne, ils en sortent en foule, sur-tout quand il plent, & penant la nuir, lorsqu'il tombe beaucoup de rosse; car us le plaisent uniquement dans les lieux gras & humides. Nous avons dit au mot Achées la maniere de les obliger de sortir de terre, lorsqu'on vout en faire usage pour

la pêche.

M. Anderson, dans son Histoire Naturelle d'Islande, nous apprend qu'on y voit la campagne presque couverte de Vers de terre, qui sortent de leur terrein aride pour se faire arroser par l'eau du Ciel, & que les habitans du pays croient qu'ils tombent des nues avec la pluie. Les Vers de terre, comme le remarque Aldrovande, présagent la pluie, lorsqu'ils sortent de terre. Quoique cette sorte d'animaux paroisse presque sans instinct au premier coup d'œil; cependant ils savent sentir, goûter, & se cacher au moindre bruit qu'ils entendent. Quand on les coupe en deux morceaux, les deux parties séparées vivent long tems.

Ces insectes sont de quelqu'usage en Médecine: on en retire beaucoup d'huile & de sel volatil. Leur insusson dans du vin blanc est apéritive, sudorissque & diurétique. L'huile dans laquelle on a mis insuser des Vers de terre est admirable, dit-on, pour sortisser les nerss & les jointures: elle est en usage contre les rachitis, la paralysse & la goutre. On se sert contre le panaris, d'un Ver de terre, qu'on lie avec du fil par les deux bouts, & qu'on tourne autour du doigt malade. On dit que les Indiens sont très friands des Vers de terre, & les mangent tous cruds. Les Oiseaux, les Taupes, les Lézards & les

Poissons en détruisent beaucoup.

VERS DES TUMEURS DES BÊTES A CORNES. Voyez Mouches des tumeurs des Bêtes a cornes.

VER DE TREFLE. Ce Ver est de couleur obscure: les Paysans l'appellent Ver de terre. C'est un insecte très pernicieux aux prairies, parcequ'il mange la tacine de l'herbe. Il se change, au mois de Mai, en une petite nymphe, qui devient un insecte volant. Les Laboureurs prétendent qu'il met, ainsi que le Hanneton, trois ans à sa métamorphose.

VER A TUYAU, est le Ver de Mer, que les Mariniers appellent Brume: il est toujours sous l'eau, & perce les planches des vaisseaux. C'est une espece de Ver Tariere, plus connu sous le nom de Ver rongeur de

digues & de vaisseaux : voyez ce mot.

VERS DU VINAIGRE. Dans le printems, & suttout pendant les mois de Mai & de Juin, on apperçoit dans le vinaigre, à l'aide du microscope, & même à l'œil simple, de très petits Vers, qui ont la sorme de petits Sepens; ils se meuvent avec une agilité surprenante, & leur tête paroît élevée à la superficie de la liqueur, comme si l'air servoit d'aliment à ces insectes. Lorsqu'on laisse ce vinaigre dans un lieu clos sans le remuer, & que l'air communique avec la surface extérieure de la liqueur, il s'y forme sur la superficie une pellicule mousseuse, qui est pour ces petits Vers un aliment

plus substantiel.

Lorsqu'ils ont acquis toute leur grosseur, ils sortent de la liqueur, s'attachent aux parois & aux couvercles des vaisseaux, & ils s'y transforment en Chrysalides, dont la grosseur égale à peine celle d'un grain de Montarde. C'est dans les mois de Juillet & d'Août, que sortent de ces nymphes des Mouches, ou plutôt les plus petits Moucherons que l'on connoisse. Les yeux de ces perin insectes sont couleur de feu, leur dos est jaunâtre, & leur partie postérieure est traversée de six raies noires. comme celle des Guêpes. Leurs ailes, plus longues que leurs corps ne semblent l'exiger, sont parfaitement transparentes, & de couleurs changeantes, qui représentent celles de l'Arc-en-Ciel. Ces Mouches n'ont point de trompe, mais elles ont un petit corps spongieux, qui, lorsqu'il s'ouvre, ressemble assez à la bouche d'une Lamproie. C'est par le moyen de cet organe, qu'elles se tiennent fortement attachées aux côtés des vaisseaux, où elles sucent par le moyen de cet organe, l'humidité acide qui s'en éleve.

Ces Mouches volent avec la plus grande vivacité, mais sans faire de bruit; elles voltigent pendant quelque tems, toujours autour des mêmes vaisseaux remplis de vinaigre où elles ont pris naissance, &t doù elles ne s'écartent jamais beaucoup; elles rentrent ensuite dans le vaisseau plein de vinaigre, elles s'y accouplent, y produisent de petits Vers, & mourent presqu'aussi-tôt-

VER D'URINE. Goëdard donne ce nom à un insecte qui prend naissance dans l'urine de l'homme, & qui devient une Mouche, dont la tête est rouge, le corps noir & le derriere jaune.

VERD D'AZUR. C'est la Pierre Arménienne : voyez

ee mot.

VERDET NATUREL, espece d'ochre ou de rouille de cuivre très riche en métal. Tel est le cuivre verd & soyeux de la Chine, &c. Voyez au mot Cuivre de ce Dictionaire, & le même article dans notre Minéralogie, Voi. II.

VERD DE MONTAGNE: voyez au mot Cuivre & à l'article Ochre. Le Verd de Montagne du commerce vient de Hongrie, on s'en ser pour peindre en verd

d'herbe.

VERD DE TERRE ou D'EAU: voyez à l'article Pierre Arménienne, à la suite du mot Nerprun.

VERDIER, Luteola, petit oiseau à gros bec, qui a quatre doigts simples, trois devant & un derriere. On

en distingue de deux à trois especes; savoir,

Le Verdier commun, c'est le Chloris d'Aristote: il est d'une couleur verte qui tire sur le jaune; il est de la grandeur d'une Alouette ou du Bruant; il a la gorge jaune, l'estomac & le ventre pâles, la queue longue, les deux plumes des bords blanches, le devant de la rête jaune, une ligne noire à chaque côté, le bec court & de couleur plombée; le plumage du dos semblable à celui de la Linotte, celui du croupion est sauve; les siles sont comme celles du Cochevis; les jambes & les vieds sont blanchâtres, ainsi que dans le Verdier sui-

Le Verdier de haie, tient le milieu entre le Verdier récédent & le Pinçon: il a le plumage du dos & des iles comme celui du Moineau montain: sa tête & sa voitrine sont plus vertes qu'au précédent; mais il est noins jaune, excepté sous le ventre: son bec est fait omme celui du Proyer. Il a une éminence au palais, e la machoire inférieure plus grande que celle de deses comme dans l'autre Verdier. Belon dit que son vol', manière de vivre, & celle de chanter & de faire son id, sont les mêmes que dans le Verdier commun. Il

pond quatre ou six œufs, dont le nid, fait par terre le long des haies, est garni en dedans de bourre & de laine, de plumes & de poils. On voit aussi des nids de Verdier dans les haies mêmes : la partie extérieure est faite de foin, ou de chaume & de mousse. Leurs œuss sont d'un verd pâle, mouchetés de taches rouges.

Cet oiseau brise très bien le grain du bled & celui de l'orge : il se nourrit comme les Linottes & les Chardonnerets; il est d'un caractere gai & doux, peu rusé, presque niais; il chante agréablement. On prétend que les Verdiers changent de pays dans certaines saisons.

Albin donne la description de trois Verdiers, qui ne different des précédens que par la bigarrure. Kosbe sait aussi mention du Verdier du Cap de Bonne-Espérance: Il est de la grosseur du Rossignol; son plumage est verd

& noir.

VERDON, Curiuca, oiseau de la grandeur de la Rouge-gorge. Son bec est long, délié, & d'une cou-leur noirâtre: le plumage supérieur est brun & tiquesé de rouge. On distingue à la poitrine & à la tête, une teinte bleuâtre; celle du ventre est plus elaire; les jambes sont d'un brun sombre.

Albin dit que cet oiseau est commun en Angleterre; on en trouve dans les buissons. Son chant est agréable, & les tons en sont fort variés : il fait son nid d'une belle mousse verte, d'un peu de laine & de paille. Sa ponte est ordinairement de cinq œuss d'un bleu pâle, & qui éclosent au commencement de Mai. En Angleterre, on éleve le Verdon en cage, à cause de son chant mélodieux.

VERDONE, poisson à nageoires épineuses, qui a les levres grandes, élevées & épaisses: il est presque partout de couleur verte. C'est une espece de Tourd.

VERDURE D'HIVER: voyez Pyrole.

VERGADELLE, nom que l'on donne à la Merluche voyez ce mot. On donne aussi le nom de Vergadelle à iz Salpe.

VERGE A BERGER: voyez Chardon a Bon-

NETIER.

VERGE MARINE ou VIT DE MER: voyez Minbre marin.

verglas,

VERGLAS, Pruina hybernalis. On donne populairement ce nom à des vapeurs aériennes & humides, qui en se déposant dans l'hivet sur des corps terrestres, s'y attachent fortement & s'y congelent comme de la glace.

VERGNE: voyez Auine.

VERINE, nom d'une des quatre sortes de Tabac qu'on cultive en Amérique, & qui passe pour la meilleure: voyez Nicotiane.

VERMEILLE, Pierre précieuse: voyez à l'article

GRENAT.

VEKMET: voyez à la fin du mot Vers pe Mer.

VERMICHEL, ou VERMICELLE ou VERMICELL LI, nom que l'on donne à une pâte faite avèc de la fine farine & de l'eau, & formée en filets, par le môyen d'une presse criblée d'une infinité de petits trous : on fait en suite sécher ces filamens & on les garde. Ils sont blancs, quelques aussi ils sont jaunes : pour cela, il suffit de méler dans la pâte une peu de safran & des jaunes d'œuss; souvent on y ajoute du sucre pour les rendre plus agréables. Cette composition se fait principalement en Italie, où elle est beaucoup plus d'usage qu'en France; on en met sur le potage.

On donne encore plusieurs autres formes à la pâte du Vermichel. On l'applatit & on l'étend en ruban large de deux doigts; c'est ce que les Italiens appellent Kagne: on les découpe par les côtés, alors c'est la Lazagne: on en fait des bâtons gros comme une plume; c'est le Masaroni. On en forme aussi en grains de chapelet; c'est ce que les Italiens nomment Patres. Enfin, on réduit cette pâte en poudre grainelée; c'est ce qui forme la Sémoule. On estime ces préparations de froment.

pectorales & restaurantes.

VER'MICULAIRE ACRE ou BRULANTE, ou PAIN D'OISEAU, Illecebra. Espece de petite Joubarbe: voyez

à la suite de l'article Joubanbe.

VERMICULITES, Vermiculiti. Les Lithologistes donnent ce nom aux Coquilles fossiles, univalves & en tuyaux: elles sont quelques changées en Silex ou en Spath: voy. VERMISSEAUX DE MER & VERS A TUYAU, H. N. Tome V.

VERMILLON, nom que l'on donne à la poudre de

Cinnabre: voyez ce mot.

Le Vermillon d'Espagne & de Portugal, est le Safranum ou le Safran bâtard d'Allemagne: voyez à l'article CARTHAME.

VERMISSEAUX DE MER ou TUYAUX MARINS:

woyez à l'article Vers de Mer.

VERNINBOCK, Bois de teinture du Bresil, qui se nomme Bois rouge. C'est une sorte de Bois de Fernamhouc: voyez ce mot.

VERNIS: voyez Toxicodendron.

VERNIS DE LA CHINE ou TI-CHU: voyez Az-

VERNIX, nom donné à la Sandaraque, dont il est

mention à l'article du grand Genevrier.

VÉROLE. Les Amateurs de coquilles donnent le nom de Petite Vérole à un coquillage univalve, de la famille des Porcelaines: sa robe est de couleur blanche, sursemée de petits grains assez élevés. Cette coquille n'est pas

commune, Voyez Porcelaine.

VÉRON, Varius, petit poisson de riviere, font ressemblant à celui dont nous avons parlé au mot Vairen: il a le dos couleur d'or, le ventre couleur d'argent, & les côtés un peu rouges: il est couvert d'une peau unie, tachetée de noir, & sa queue finit en aile large & dorée; ses nageoires sont molles.

VÉKON: voyez Gorge-Gozier.

VERONIQUE, Veronica, plante dont on distingue un grand nombre d'especes. Nous ne donnerons ici l'histoire que de celles qui sont en usage en Médecine.

La Véronique des Bois ou des Haies, Veronica rotundifolia, croît fréquemment dans les pâturages, dans les bois & le long des haies: sa racine est déliée, sibreuse & rampante; elle pousse plusieurs tiges hautes d'un pied ou environ, menues, rondes, velues, garnies de feuilles opposées l'une à l'autre, dentelées en leurs bords, vertes, ridées, arrondies & réssemblantes à celles de la vraie Germandrée. Des aisselles des seuilles naissent, en Avril & Mai, des sleurs d'une seule piece, disposées en manière de thyrse, & bleuâtres; il leur

Ruccede des capsules séminales applaties, divisées en deux loges, & remplies de petites semences roudes. Toute la plante est d'une saveur amere, sans odeur; les feuilles du haut des tiges, ont, contre la regle ordinaire,

des queues plus longues que celles d'en bas.

La Véronique A ÉPI, Veronica spicata, croît dans les bois & les pâturages arides & sabloneux: sa racine est sibreuse, oblique & vivace: sa tige est haute d'un demipied & même plus, garnie par intervalles de seuilles étroites, pointues, crenelées & velues. Cette tige est terminée par un long épi de sleurs bleues, lequel seurit peu-à-peu de bas en haut, en Juillet & Août: les graines qui succedent à ces sleurs, sont rensermées dans des capsules applaties en cœur.

La Véronique femelle, est aussi nommée Velvote:

Voyez ce mot.

La Véronique Male ou le Thé de l'Europe, Veronica mas, croît communément aux lieux incultes,
pierreux, dans les bruyeres, même le long des haies
& sur les côteaux exposés au soleil: sa racine est traçante & vivace; elle pousse des tiges menues, longues, rondes, nouées, velues & serpentantes à terre;
ses seuilles sont opposées & ressemblent à celles du prunier, velues, dentelées, d'une saveur amère & âcre:
ses sleurs, qui paroissent au printems & en été, sont en
épi, communément bleuâtres; chacune d'elles est une
rosette à quatre quartiers: il leur succède des fruits en
cœur, partagés en deux loges, lesquelles contiennent
les semences qui sont rondes & noirâtres.

La Véronique des Prés, ou la Germandrée Ba-TARDE, Veronica Pratensis, croît abondamment dans les près le long des eaux courantes, & rarement dans les bois: sa racine est rampante & vivace; ses tiges sont communément couchées par terre, quelques velues & ligneuses; ses seuilles sont dentelées: ses sleurs naissent en Juin, vers l'extrêmité des tiges, qui se séparent en deux ou trois rameaux; elles sont disposées en épi, & d'un bleu assez agréable: il leur succède des capsules & des graines semblables à celles de la Véronique mâle.

Toute la plante de la Véranique mâle, est d'un usage

La Vesce vient d'autant plus haute & plus fotte, que la terre est de meilleure qualité; mais dans les terres ordinaires, quand l'année n'est point trop seche, elle peut

donner du fourage.

Quand il y a une grande disette de sourrage, on coupe l'herbe de la vesce en verd, pour la donner aux bous & aux vaches. Si l'on veut en tirer un sourrage délicat & sort appétissant pour le bétail, on ne la sauche que quand la graine est sormée, & avant qu'elle soit mûre: il est évonnant de voir combien une piece de vesce sournit de sourrage quand le terrein est bon. Ce sourrage est sain, & engraisse promptement les animaux.

Lorsqu'on seme la Vesce pour nouvrir les berus, on la mêle le plus souvent avec de l'avoine, & on coupe l'un & l'autre en verd, & avant la maturité de la

graine.

La farine de Vesce est astringente, épaississane, consolidante, & propre dans le cours de ventre: on l'emploie dans les cataplasmes propres pour amollir, résoudre & sortisser. On s'est trouvé quelquesois réduit à saire
du pain de vesce, comme en 1709; mais ce pain est
de très mauvaile digestion. Tout le monde sait que la
vesce est la nourriture ordinaire des pigeons. Les poules
n'en mangent pas aisément, & l'on prétend qu'elle est
pernicieuse aux canards.

VESCE SAUVAGE ou VESSERON, Vicia parva. Cette plante croît dans les champs entre les bleds : elle pousse des tiges grêles & rameuses. Ses seuilles son étroites, vertes, opposées deux à deux ou par paires, attachées le long d'une côte, qui finit par une main ou vrille, avec laquelle elle s'attache aux plantes voisines. Ses sleurs sont blanches, & les gousses qui leur succedent sont velues. Cette petite Vesce est résolutive appliquée

extérieurement.

On donne encore le nom de Vesce sauvage ou de Magjon à une plante que les Botanistes appellent Lethyrus arvensis repens tuberosus. Ses seurs sont odorantes, & ses racines sont des tubercules en forme de glands, charnues, astringentes, & attachées par des seurs très longues.

VESSE DE LOUP: voyez son article au mot CHAM-PIGNON. On donne aussi le nom de Vesse de Loup à une

espece de Fongite fossile: voyez Fongite.

VEUVE est un perit oiseau des Indes, de la grosseur d'un moineau, décoré d'une belle queue noire, qui tombe & se renouvelle tous les six mois. L'Auteur du Dictionnaire des animaux dit qu'on en voit un vivant chez Madame la Marquise de Pompadour; & que M. de Réaumur en avoit un desséché parmi sa Collection d'oifeaux.

VEUVE; nom donné à un coquillage univalve, de la famille des limaçons. C'est une espece de Sabot oper-culé. Le fond de sa couleur est noir marbré, & comme larmoyé d'un grand nombre de taches blanches obliques, qui lui font donner, par quelques Auteurs, le nom de Veuve; & par d'autres, celui de Pie. Voyez Sabor.

VIEILLE, Asellus, nom que l'on donne, dit M. Barrere, à un poisson de l'Isse de Cayenne, qui pese ordinairement deux cents livres, & quelquefois quatre cents livres: on le prend à la ligne, à la ssêche & au filet : on le sale, & il a un goût semblable à celui de la morrue verte. Ce poisson se trouve dans l'Afrique occidentale. Les Anglois l'appellent Vieille femme; les Fransois le connoissent simplement sous le nom de Vieille; les Hollandois lui ont donné, à plus juste titre, le nom de Grosse morrue. En esset, il en a la forme, la peau, la chair, & il mord avec la même avidité à l'hameçon. Ainsi on doit regarder le poisson Vieille, comme une morrue de la grande espece. Sa chair est blanche, grasse, tendre, ferme, & se leve par écailles. Sa peau est grise, & couverte de petites écailles: elle est épaisse & grasse. Ce poisson est si goulu, qu'il se jette sur l'hameçon aussi-tôt qu'il le voit parostre; & sans l'examiner davantage, il l'avale avec grande avidité; mais quand il se sent arrêté par la ligne, & que l'hameçon lui pique les entrailles, c'est alors qu'il fait des estorts extraordinaires pour se débarrasser. Cela va si loin, qu'il se renverse tout l'estomac, pour tâcher de rendre ce qu'il a pris trop vite; mais ce mouvement ne sert qu'à l'étouffer plutôt, & à abréger l'exercice du Pêcheur.

Rriv

Quoique sa chair soit bonne nouvellement pêchée; elle est encore meilleure & plus délicate, quand le poisson a été couvert de gros sel pendant cinq ou six heures: elle se digere aussi plus aisément & nourrit beaucoup. La tête est, dit-on, admirable pour faire de la soupe: on accommode le reste du corps à toutes sortes de sausses. L'on doit avoir attention d'en bien faire cuire la chair; autrement elle causeroit du désordre dans s'estomac.

On sale la Vieille comme la morrue de Terre-Neuve; mais comme elle est plus grosse, il faut y apporter plus de soin, la saler deux sois, la bien presser, la faire sécher, & la mettre en bariques avec précaution. Moyennant cela elle peut se conserver long tems, se transporter par-tout, & devenir le fonds d'un très bon commerce. Aussi le P. Labat dit que les Hollandois ont toujours un grand nombre de batteaux occupés à cette pêche, tant pour la subsistance de leur garnison d'Arguin, que pour trasiquer aux Isles Canaries, aux Açores, & à la Côre de Guinée.

Rondelet donne encore le nom de Vieille à un pois-

son saxatile qui est une espece de Tourd.

VIEILLE RIDÉE. Des Conchyliologistes appellent ainsi une espece de Came, qui a sur ses valves de grandes rides, dont les extrémités se terminent en pointe sur les levres de sa bouche: voyez CAME.

VIELLEUR, nom donné à certains insectes volans, à tause du bruit qu'ils font en volant, lequel imite le

son d'une vielle: voyez à l'article Acudia.

VIF-ARGENT: voyez MERCURE, substance métal-

lique.

VIGNE, Vitis vinifera. La Vigne est, après le bled, la branche de l'agriculture la plus considérable, celle qui occupe le plus grand nombre de Cultivateurs, celle qui intéresse personnellement & directement le plus de Citoyens? Qui auroit cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tous usages, pût produire une liqueur si excellente? Il sussit de le planter dans une terre séche, pierreuse, stérile en apparence; & bientôt ce sable délayé d'un peu de rosée, va pousser une multitude de grap-

pes, qui s'emplissent pour nous d'un jus plein de force & d'agrément. Où a-t-il pris des qualités si supérieures à la bassesse de son origine, & à la sécheresse de sa terre natale; qui lui a donné tant d'esprits & de seu? Comment ce jus conserve-t-il tant d'essicacité & de vigueur avec tant de délicatesse, jusqu'à persévérer dans sa bonté pendant plusieurs années; jusqu'à supporter les secousses des charrois & les plus longs trajets de mer, jusqu'à être converti, par l'alembic, en une liqueur encore plus sorte & plus pénétrante, que la curiosité & l'expérience ont diversséée en mille manieres?

Histoire de la Vigne; son origine.

On peut croire que l'usage du vin est aussi ancien que le monde. C'est presque chez tous les peuples que nous trouvons, dans les tems mêmes les plus reculés, qu'une des principales parties du culte extérieur, consistoit à offrir à Dieu du pain & du vin pour le remercier d'avoir donné aux hommes la vie & ce qui en est le soutien.

La Vigne passa d'Asie en Europe. Les Phéniciens, qui voyagerent de bonne heure sur toutes les côtes de la Méditerranée, la porterent dans la plupart des Isles, & la répandirent dans le Continent. Elle réussit merveilleusement dans les Isles de l'Archipel; ensuite elle sut por-

tée successivement en Grece & en Italie.

Pline étoit persuadé que les libations de lair, instituées par Romulus, & la désense faite par Numa, d'honorer les morts, en versant du vin sur leur bucher, prouvoient que les Vignes, en ce tems-là, étoient sort rares en Italie. Elles s'y multiplierent dans les siecles suivans; & quelques Gaulois, qui en avoient goûté la liqueut, conçurent dès-lors le dessein de s'établir dans les lieux où elle croissoit. Pour attirer au-delà des Alpes bon nombre d'autres Gaulois, ils n'employerent ni lettres ni exhortations. Ils envoyerent de côtés & d'autres plusieurs cruches de vin; aussi-tôt des armées de Berruyers, de Chartrains & d'Auvergnacs, renoncerent aux glands de leurs sorêts.

Les Alpes ne purent les arrêter, & ils allerent conquérir les deux bords du Pô, où ils s'appliquerent à la culsure du Figuier, de l'Olivier, & sur-tout de la Vigne? Tel fut le motif de leur entreprise sur l'Italie. C'est aux Gaulois, établis le long du Pô, que nous devons l'invention utile de conserver le vin dans des vaisseaux de bois exactement fermés, & de le contenir dans les liens malgré sa fougue. Depuis ce tems, la garde & le transport en devinrent plus aisés que quand on le conservoit dans des vaisseaux de terre sujets à se briser, ou dans des lacs de peaux sujets à se découdre ou à se moisir. L'art de former des vignobles trouva, dans la Bretagne & dans le Nord de la Belgique, des obstacles insurmontables du côté de la nature; mais on en forma dans tous les pays où ils purent réussir: on en sit des plus beaux en Bourgogne, en Champagne, parceque la nature des terreins y fut dès plus favorable. On cultive la Vigne dans presque toute la France; & peut-être les Vignes anirerent - elles les Francs dans la Gaule, comme elles avoient attirés les Gaulois en Italie. Les autres Allemands, qui n'avoient plus de Conquêtes à faire, essayerent de défricher quelque canton de la Forêt noire, & planterent des Vignes le long du Rhin. La Hongrie cât aussi les siennes; & depuis qu'elles se sont ainsi multipliées par-tout, les peuples, contens de leur sort, n'ont plus cherché à s'assurer ailleurs de nouveaux établissemens. Ce n'est que depuis la multiplication des vignobles, que les peuples de l'Europe ont cessé de faire des émigrations.

On lit, dans le Traité des Arbres de M. Duhamel, que la Vigne croît naturellement dans les bois de la Louisiane & du Canada: elle s'a multiplie d'elle-même, pent-être aussi quelquesois paragejettons; mais il est vraisemblable que c'est le plus souvent par semences; ce qui doit occasionner le grand nombre d'especes our de variérés qu'on y rencontre. Aucune de ces especes n'a paru, jusqu'à présent, ressembler à celles de France. On ne saix point de vin ni dans l'une ni dans l'autre de ces Colonies. En Canada, on ne cultive pas même pour manger, aucune des especes du pays. On présere celles de France, quoique difficiles à préserver des rigueurs de l'hiver de ces climats. Les raisins du pays viennent rarement en maturité dans la saison où on pourroit en saire

ntage. On en a cependant vu à Québec qui étoient mûrs à la fin de Septembre. Le grain en étoit très petit : il avoit bon goût, mais la peau en étoit très épaisse : ils contenoient quantité de gros pepins & très peu de jus, d'un rouge très soncé.

Description de la Vigne, & sa culture.

La racine de la vigne est longue, peu profonde, ligneuse & vivace. Elle pousse un arbrisseau qui s'éleve quelquefois à la hauteur d'un arbre, & dont la tige est mal faite, tortue, d'une écorce brune, rougeatre & crevassée, portant plusieurs sarments longs, munis de mains ou vrilles qui s'attachent aux arbres voisins. feuilles sont grandes, belles, larges, incisées, vertes, mais de forme un peu différente dans plusieurs especes. Ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles : elles sont petites, composées chacune de cinq pétales, disposés en rond, de couleur jaunâtre, avec autant d'étamines droites à sommet simple. Lorsque les fleurs sont tombées, il leur succede des baies rondes ou ovales, ramassées & pressées les unes contre les autres, vertes & aigres au commencement; mais qui, en mûrissant, prenment une couleur blanche, rouge ou noire, c'est le fruit qu'on nomme Raisin, & qui est plein d'un suc doux Et agréable. Cette plante s'éleve en peu de tems à une très grande hauteur, si l'on n'a soin de l'arrêter en la taillant : elle croît même jusqu'à surmonter les plus grands ormes; elles fleurit en été, & ses fruits ou raisins mûrissent en automne. Les especes de la vigne sont variées à l'infini: nous parlerons de celles qui sont estimées les meilleures, soit pour faire du vin, soit pour planter en espalier, pour en manger le fruit, soit ensin pour faire sécher, afin de le conserver pour l'hiver.

La maniere de cultiver la vigne, les soins & les attentions que l'on prend pour préparer le vin, joints à la bonne qualité du territoire, & à la bonne exposition, sont les conditions nécessaires pour se procurer des vins d'excellentes qualités. De toutes les différentes méthodes dont on fait usage dans les diverses Provinces de France, on n'en voit nulle part qui approche des soins & des précautions que prennent les Champenois depuis environ cinquante ans. Leur vin étoit dès auparavant très sin & très estimé; mais il se soutenoit peu, & ne se se transportoit pas loin. Par la méthode qu'une longue expérience leur a suggérée, ils sont parvenus à le rendre, à volonté couleur de cerise, œil de perdrix, de la dernière blancheur, ou parfaitement rouge, & de l'affermir au point, que, sans rien perdre de son agrément, il se soutient six & sept années, & souvent beaucoup plus. Cette même méthode, exactement observée à Cuissi, à Pargnan, & dans d'autres Cantons du pays Laonnois en Picardie, y produit des vins que toute la Flandre estime presque autant que ceux de Bourgogne & de Champagne. Ensin cette même méthode, portée en dissérens endroits de Bourgogne, tire de tems en tems de l'obscurité, & met en vogue des vins qu'on ne connoissoit pas auparavant.

Expositions convenables à la Vigne.

Les Collines sont sans contredit les expositions les plus favorables à la vigne: ce sont, pour ainsi dire, autant de grands espaliers, où la vivacité de la réslexion des rayons du soleil, se trouve unie à l'influence du plein air. Ce sont les vignes plantées dans ces lieux qui donnent le vin le plus délicieux, sur-tout lorsque la terre est un peu maigre, légere, seche plutôt qu'humide, mêlangée de petits cailloux & de pierres à fusil, qui résléchissent merveilleusement bien les rayons du soleil, & procurent cette chaleur si propre à former, à concentrer, & à exalter le suc des raisins. L'action & les influence de l'air pénetrent facilement dans ces terreins légers, y répandent & développent mieux les principes les plus fins de la végétation. Les terres sont d'autant moins bonnes pour la vigne, qu'elles sont plus fortes & plus argilleuses. Les vignes plantées dans ces sortes de terreins, ne produisent qu'une liqueur revêche & grossiere.

L'exposition au Midi, est en général la plus avantageuse, quoique l'expériencé ait appris qu'en certains cantons, comme le long de la montagne de Rheims, les terroirs exposés au Nord & au Levant, produisent des vins plus parfaits, que ceux qui sont exposés au Midi; d'où l'on peut inférer que l'exposition au Midi, n'est pas. la seule cause qui donne au vin son excellente qualité, mais plutôt le grain de terre: car chaque vignoble a un grain de terre qui lui est propre; aussi dans les pays de vignobles, y a til des vins de certaines côtes plus renommés que d'autres. L'assiette la plus heureuse pour la vigne, est celle d'une colline un peu élevée, applatie & un peu arrondie au dessus, parceque le soleil la voit de tous côtés, & que l'eau en descend facilement; car l'eau abondante est toujours défavorable à la vigne, & c'est par cette raison que les années pluvieuses ne donnent jamais de bon vin. Les côteaux moyennement élevés & exposés à des vents doux, & qui reçoivent obliquement & non perpendiculairement les rayons du soleil, produisent un vin ferme, chaud & durable.

Il résulte de ces principes, que les causes spécifiques de la bonté du vin, c'est la qualité du terrein & la bonne assiette du vignoble. A ces causes se joignent l'état de l'atmopsphere: le vent de Nord-Ouest est le plus pernicieux à la vigne, parcequ'il est chargé d'humidité, & qu'il amene les pluies froides. Le vent qui lui est le plus favorable, est celui du Nord, parcequ'il en éloigne tout ce qui lui est nuisible, comme les nuages, les pluies, les brouillards qui lui sont mortels. On doit remarquer à cette occasion, que dans les années abondantes en fruit, le vin est de moindre qualité, que dans les

années stériles.

Choix des plants de Vignes.

On plante la vigne ou de bouture, ou de plants enracinés: on peut la renouveller aussi en tout ou en par-

tie, par le moyen des Provins & des marcottes.

Les Provins sont des branches ou brins des plus vigoureux de la vigne, que l'on couche à droite & à gauche, & dont on enterre un ou deux yeux pour y rester,
& sans rien couper jusqu'au tems de la taille; c'est à ces
yeux que se forment les chevelus: on doit ne coucher
que des branches qui aient du bois de trois ans. Lorsque

la partie couchée a pris racine, on en coupe trois ou quatre boutons au tems de la taille: on la coupe sous les racines, & on transplante les nouveaux ceps où on veut.

Les Marcottes se font des meilleurs brins de la vigne: on passe ces brins à travers un pannier rempli de terre, ou à son défaut à travers d'une motte de gazon où l'on fait un trou pour passer le brin : on met le gazon en terre, & lorsque la marcotte a pris racine, on la transplante avec le gazon. On plante chaque marcotte à trois ou quatre pieds de distance l'une de l'autre; ce plan porte son fruit au bout de deux ans, & en cela il est présérable aux autres: on s'en sert pour regarnir les vignes; l'avantage de cette méthode, est que l'on transporte le plant avec la terre qui l'environne. On doit choisir le plant qui a crû dans un terrein de pareille nature, c'està-dire, de même climat & de même exposition, que celui dans lequel on veut planter. Il faut prendre le plant d'une vigne qui n'ait que sept à huit ans au plus : car si elle est vieille, elle ne poussera que des jets foibles & languissans; en général le plant de raisin noir & vigoureux, est celui qui réussit le mieux.

Parmi les especes de raisins les plus propres au vignoble, on compte le Morillon noir, appellé en Bourgogne Pineau, & à Orléans Auvernas, parceque la plante est venue d'Auvergne. Ce raisin est doux, sucré, excellent à manger, il vient très bien dans toutes sortes de terre, son bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre. Le meilleur est celui qui est court, dont les nœuds ac sont pas espacés de plus de trois doigts: il a le fruit entassé & la feuille plus ronde que les autres de la même

espece.

Il y a une espece de Morillon qu'on appelle Pineau aigret, qui porte peu, & donne de petits raisins peu serrés; mais le vin en est fort & même meilleur que celui du premier Morillon. Le Pineau aigret a le bois long, plus gros, plus moëlleux & plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors, & la seuille découpée en trois ou en patte d'oie.

Le Morillon ou Meunier, ainsi nommé parceque ses

feuilles sont blanches & farineuses, fait de bon vin, charge beaucoup, & par cette raison on l'a beaucoup multiplié depuis plusieurs années dans les vignobles des environs de Paris, au préjudice du Pineau qui charge moins, mais dont le vin est bien meilleur & beaucoup plus estimé.

Le Bourguignon ou Tresseau, est un raisin noir assez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger, il charge

beaucoup & donne de grosses grappes.

Le Sanmoireau se nomme Quille de Coq aux environs d'Auxerre. C'est un raisin noir excellent à manger & à faire du vin, il a le grain un peu long & pressé.

Le Fromenteau est un raisin exquis & fort connu en Champagne; il est d'un gris rouge, la grappe en est assez grosse, le grain fort serré, la peau dure, le suc excellent. C'est à ce raisin que le vin de Sillery doit son mérite & sa réputation.

Les raisins propres à l'espalier, sont le Chasselas blanc é noir, le Muscat blanc, rouge é violet, le Corinthe, le Muscat d'Alexandrie, le raisin précoce de la Mag-

deleine, le Cioutat, &c.

On doit planter les diverses especes de vignes suivant la nature des terres. Dans les terres fortes, on ne doit planter que des Morillons ou Pineaux noirs, & y mêler des Tresseaux ou Bourguignons; dans les terres légeres, des Tresseaux & des Morillons ou Meuniers; dans de gros sable le Meillet; dans les pierreuses dont le fond est jaunâtre, le Pineau & le Tresseau: ils font un vin plus délicat. Il vaudroit mieux, suivant l'observation d'habiles Cultivateurs, séparer en différentes portions les cépages, dont la nature est de murir plutôt, d'avec ceux qui murissent plus tard, c'est à-dire, de mettre ceux qui murissent naturellement tard dans un terrein élevé, chaud, sec & léger; & ceux qui murissent nasurellement de bonne heure, dans les terreins bas, gras, & froids. Il est bon d'observer aussi de placer dans les terres légeres les especes délicates, celles qui demandent le moins de nourriture; dans les terres fortes les especes qui chargent le plus.

En général, les raisins noirs produisent un vin puissant, vigoureux, chaud & durable; les blancs ne produisent qu'un vin foible, d'une couleur jaune & terne: on doit observer encore qu'une vigne qui porte peu de fruit, le produit meilleur, & qu'une vigne vieille pro-

duit des vins supérieurs aux autres.

On ne doit jamais planter une vigne la même année dans une terre où on en a arraché une vieille; il faut laisser reposer la terre, ou y planter du sainfoin pour deux ou trois ans. Le tems de planter la vigne est en automne, suivant quelques auteurs, sur-tout dans le terres seches & legeres; d'autres au contraire sont d'avis qu'on doit la planter au commencement du printems.

Selon l'Auteur de la Nouvelle Méthode de cultiver la vigne, il résulte toutes sortes d'avantages à espacer beaucoup le plant, & à laisser quatre pieds de distance entre chaque cep. Les racines étant les principaux organes de la nutrition des plantes & de leur fructification, elles doivent être le premier objet de la culture, & il est certain que les racines des ceps ainsi éloignés, ne se trouvent point affamées par les pieds voisins, & fournissent à leur cep une nourriture plus abondante. La vigne doit naturellement rapporter plus ou moins à raison de ce que ses racines sont plus ou moins fortes, plus ou moins longues; enfin de ce qu'elles ont plus ou moins de terre pour s'étendre, & par conséquent plus ou moins de suc à exprimer. Dans cette manière de planter, les racines ayant quatre fois plus d'espace que dans la maniere ordinaire, elles doivent fournir à leur cep quatre sois autant de nourriture, & par la suite quatre fois autant de fruit; la séve qui auroit été employée à former le bois des ceps surabondants, tourne au profit de la récolte du fruit; de plus la transpiration étant à raison de la surface des plantes, y ayant moitié moins de ceps, il y a moitié moins de transpiration, & par consequent plus de moitié moins de perte de séve.

Il y a donc tout à gagner à écarter les ceps, & tout à perdre à les rapprocher. En vain objecteroit-on, dit cet auteur, que si leur écartement convient dans certaines terres, il peut être nuisible dans d'autres. Les vignes de Provence, les graves de Bordeaux & quelques autres endroits où les ceps sont encore plus éloignés que nous

ne le recommandons, détruisent entiérement cette objection Les vignes plantées de cette manière donnent de fortes tiges, il est vrai, mais on peut les rabattre, & même étendre les branches de droite & de gauche, comme en contre-espalier, de la manière que cela se pratique en quelques vignobles de Franche-Comté.

Les autres avantages qui résultent de cette nouvelle méthode: c'est que les ceps ne sont presque point sufceptibles de la gelée, parceque l'air circulant librement chasse l'humidité. D'ailleurs la vigne étant moins chargée d'humidité, elle est moins sujette à couler, & ses grappes sont moins sujettes à pourrir. L'air circulant librement, & la vigne n'étant point surchangée d'humidité, les raisins murissent mieux & acquierent une toute autre qualité que dans les vignobles ordinaires, d'ou suit naturellement la plus grande perfection du vin. Un autre avantage très considérable dans cette méthode, est l'économie considérable des échalas, des saçons & autres dépenses de la vigne.

Travaux annuels nécessaires à la vigne.

Ces travaux consistent dans la taille & dans les labours: la taille doit dépendre de la vigueur de la vigne; si elle est foible, il faut la tailler courte; si elle est forte, il faut la tailler à vin, c'est-à dire, y faire de long bois. Il faut retrancher rigoureusement sur chaque ceps tous les vieux bois, toutes les têtes qu'on n'y juge pas absolument nécessaires; sauf à faire de longs bois, & à donner plus de taille aux brins qu'on a laissés. La saison la plus savorable pour tailler la vigne, est l'automne. On taille la vigne: 1°. asin qu'elle pousse un plus gros bois : 2°. pour empêcher qu'elle ne porte trop de fruit, & qu'ainsi elle ne s'épuise en peu d'années: 3°. pour saire murir le raisin: 4° pour lui saire produite de nouveaux rejettons au dessus de la tête.

On doit donner à la vigne trois labours chaque année; le premier en Mars; le second quinze jours avant la sleur, & jamais dans ce tems; le troisseme se fait quand le fruit est formé, & qu'il est en verjus,

H. N. Tome V.

c'est-à dire, dans le mois de Juin, & par un tems convert: on peut en donner encore un quatrieme en automne, qui est très utile, parcequ'il ouvre les pores de la terre, & la met en état de recevoir les influences de l'air.

C'est dès le mois de Mars, ou du moins au commencement d'Avril, qu'on doit ficher les échalas: on doit observer de les placer à l'Orient des ceps. Cette attention en abritant une partie du cep des premiers rayons du soleil levant, sert souvent à le préserver de la gelée; c'est aussi dans ce tems qu'il faut lier le vieux bois à l'échalas: le bois vert ne se lie qu'après l'extinction de la fleur. L'ébourgeonnement se fait ordinairement en Mai & quelquesois en Juin: on ne peut le faire trop tôt; il consiste à retrancher tous les nouveaux rejettons qui croissent au dessous de la tête du cep, & qui soment du tronc: on supprime aussi tous les bourgeons qui poussent sur le bois de la derniere taille, lorsqu'ils n'ont point de grappes, & qu'ils ne sont pas nécessaires. Quelque tems après que la sleur de la vigne est passée, il est nécessaire de la rogner, c'est à-dire, d'arrêter ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui sortent du bas des côtés de la souche : ce soin assure une seve abondante aux fruits qui se sont déclarés, & facilite aux rayons du soleil les moyens de murir les raisins. A l'égard des ceps qui poussent beaucoup, ce soin n'est pas nécessaire, parcequ'il n'est propre qu'à saire naître sur le brin qui a été pincé, de foibles jets dont on ne peut faire ulage.

La fécondité de la terre devant nécessairement s'épuiser par ses productions successives, il paroît nécessaire d'en renouveller les sucs de tems en tems: mais si cela est indispensable, ce doit être principalement dans les terres plantées, soit en arbres, soit en vignes, où les labours ne pouvant pénérrer aussi avant que les racines, il semble qu'il n'y a que les engrais, qui puissent restituer à ces terres les sels & la fertilité qu'elles ont perdues. Dans la méthode que nous avons indiquée, les engrais ne sont presque pas nécessaires, parceque dans cès plants, les racines de la vigne étant plus sortes, us longues, & plus vigoureules qu'elles ne peuvent ètre dans l'ulage ordinaire, e'les doivent toujours don-

er une séve abondante à leur cep. 🗀

La méthode ordinaire, est d'amander les yignes au noins tous les sept aus au mois de Novembre; le funier de vache & de bœuf est le meilleur pour les terres
naigres & légeres; celui de cheval, de mouton, de
igeon, de poule, est bon pour les terres fortes, hunides & pesantes. Pour bien sumer, on doit déchausser
es pieds des ceps & y faire une petite sosse prosonde
un pied, dans laquelle on met le sumier; mais il ne
aut pas que le sumier touche aux racines, de peur qu'il

l'altere la qualité du vin.

Dans certains endroits de Champagne, au lieu de funer les vignes, on y apporte des gazons, dont les vésétaux dont ils sont composés, fournissent, en se détruiant, d'excellens engrais, qui ne peuvent nullement alérer la qualité des vins: car on dit que le fumier fait graisser le vin blanc, & donne un mauvais goût au vin rouge Un des meilleurs engrais est celui que les habitans lu pays Messin ont trouvé, & dont ils sont usage. Cet ingrais n'est autre chose que les ongles des pieds des noutons, qu'ils nomment Ingliottes. Ce sont les ergors lu derriere des pieds de moutons. Lorsqu'ils provignent, ls mettent une poignée de ces ongles sur chaque provin. let engrais ne communique au raisin aucun gout, ist ucune mauvaile qualité; il produit son effer dès la premiere année; il procure pendant six ou sept ans une écondité suffisante.

On ravale tous les quinze ans les vignes hautes au nois de Novembre, c'est à dire, qu'on les abaisse, se m'on les couche dans une fosse de deux pieds de large, t presque aussi prosonde que le pied du cep. Quand le sed du cep est couvert de terre, on étend de côté st lautre les trois ou quatre plus beaux jets qui y tiennent, t on les couche dans de petits fosses de six pouces de tosondeur, pour faire autant de provins. Le vieux bois availlant ainsi dans une nouvelle terre, reprend une puvelle vigueut.

Il n'en est pas de même des basses vignes où on re-

ou qu'on les enterre quelque peu en les labourant; de sont qu'un cep de vigne occupe sous terre un espace de plusieurs pas, souvent de plusieurs toises, après un nombre d'années. On prend la précaution d'abaisser le cep toujours également, & d'empêcher qu'il ne fasse le coude; ce qui l'exposeroit à être coupé par le travail de l'année suivante.

Quand on s'apperçoit que les vignes sont vieilles, il faut les arracher ou les greffer. Lorsque la vigne jette encore un bois vigoureux, mais sans fruit, on la greffe. On prend alors la précaution de coucher fortement en terre tout le vieux bois, & on ne laisse sortir que deux ou trois jets de l'année, sur lesquels la greffe réustre mieux que sur le vieux bois, qui se fend plus difficilement, & qui par sa grosseur a peu de proportion avec la

greffe.

Le ravalement profond qu'on donne aux vignes hautes dispense de les terrer, c'est-à-dire, d'y rapporter de nouvelles terres. Mais tous les quinze ans, dans les terres les plus nourrissantes, on rapporte de nouvelle terre au pied des vignes basses. Il n'en faut qu'une médiocre quantité, & la regle est de mettre toujours un pied de distance entre une hottée & une autre. Une terruse plus forte pourroit dénaturer les vignes, ôter la finesse au vin, & former sur le pied une épaisseur capable de le priver de ces influences de l'air, qui y portent le sea & les sucs les plus parfaits. Au reste, quelque travail qu'on ait à faire à la vigne, on n'y doit point entrer après la pluie, ni après les gêlées : rien ne fait plus jaumir is vigne.

M. Duhamel a essayé sur la vigne sa nouvelle méthode de cultiver les terres en plattes bandes, dont nous avons parlé à l'article du BLED. Pour cet esset, il a établi la vigne en planches, en observant de laisser une plattebande entre deux planches, & les proportions de ces planches à cinq pieds de largeur, pour y pouvoir planter trois rangées de ceps, qui par conséquent doivent être à la distance de trente-un pouces l'une de l'autre; & dans l'autre sens il a mis aussi les ceps à pareille distance les uns des autres. On diminue beaucoup par cette méthode le travail de la vigue, qui le sait mès promptements

Evec des charrues. Une piece de vigne cultivée suivant cette méthode a rapporté deux cinquiemes de plus à proportion de la recolte qui avoit été faite dans la vieille vigne : elle a produit sur le pied de 23 muids & 96 pin-tes par arpent. Le vin a été estimé de très bonne qualités

Lorsque l'on coupe au printems les sommités de la vigne qui est en seve, il en distille naturellement une liqueur qui est estimée fort apéritive étant prise intérieurement. On en lave aussi les yeux pour en déterger la sanie, & pour éclaireir la vue: on s'en tert encore pour les dartres & les démangeaisons de la peau. Les bourgeons de la vigne ont une qualité astringente. Les Médecins, pour guérir les dyssenteries, sont prendre dans un bouillon un gros de poudre de seuilles vertes de vigne séchées à l'ombre. Les sarmens de la vigne, & sur-tout leur cendre, conviennent dans l'hydropisse ascite.

Maladies & accidens auxquels les vignes sont sujettes.

Là vigne a, parmi les insectes, trois dangereux ennemis: ce sont le Gribouri, la Bêche & le Limaçon. Le Gribouri est de la couleur & de la figure d'un Hanneton: mais beaucoup plus petit. Il passe l'hiver en terre, attaché aux pieds des ceps, sur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait souvent périr. Il sort de terre en Mai, & se jette sur le feuillage. Il s'en nourrit, & pique les boutons à fruit & les jeunes jets; ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au Gribouri en semane des feves en bonne quantité dans plusieurs endroits de la vigne. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en peu de tems. On enleve à propos ce feuillage inutile, & l'insecte qui y loge, pour brûler le tout au pied de la vigne. On prévient par-là, autant qu'il est possible, un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le Raisin quand il est mûr, pour y inserer leurs œufs, d'où sortent des légions de vers, qui causent la pourriture des raisins, & detruisenç tout à la veille de la vendange. Le Soleil pompe fort vite tour le suc d'un raisin attaqué, & le réduit en poudre. Les yers repus cherchent une retraite pour se changer en Chrysalides, & puis en Gribouris: s'ils trouvent un fumier ils s'y logent : bien des propriéraires en font meme un au pied de la vigne. Ce fumier est le rendez-vous de ses infectes, & de bien d'autres. On y met le feu à la fin de l'hiver, & on extermine à coup fûr bien des animaux malfaisans. Les cendres sont presque aussi bonnes à être

employées que le fumier même.

La Bêche est une autre espece de petit Scarabée moiss gros qu'une Mouche ordinaire, revêtu d'une écaille verse, qui est relevée d'un bour à l'autre par l'or le plus éclatant. Il a au devant de la tête une espece de trompe dure, sort longue; armée de plusieurs scies, avec lesquelles il fait beaucoup de tort aux raisins : il n'en fait pas moiss sux feuilles encore tendres, qu'il toule autour de lui duvet pour y déposet ses œuss. En hyver il se retire ses terre ou dans les fumiers, où il demeure endormi. On s'applique à recherches les cornets qui renferment les œufs, & on les brûle au pied de la vigne.

- Les Limaçons ou Escargots font un tort considérable à la vigne. On choiss le tems de la rosée ou de la fraiches du marin pour leux faite la guerre, parcequ'ils se cachent durant la chaleur qui les defféche trop. L'afage où l'on est en Languedoc d'en faire des ragoûts, y rend cette recherche plus animée. Mais envain un particulier laborieux travaillera e-il feul à délivrer fa vigne de ces infecses. Il fant que tous les habitans d'un canton s'entendent Réconcourint à employer les mêmes moyens; autrement on le fatiguera beaucoup pour tuer cent enuemis dans mhe vigire prandis qu'il y en a deux mille en marche. & prêts à vipaffor des vignes voilines.

- La vigne est sujotte à plusieurs accidens : il se suit quelquesois une prop grande essusion de sève hors de bois sus primeirs; ce qu'on reconnost sisément, parceque les feuilles se fanent. On doit alors faire des entailles sux proffés rucines, & y mettre de la lie d'huile. Lorfque la leve sen men abondante par l'excessive nourrisare du terrein ; la vigne ne pousse qu'en bois; le remede est de découvrir la souche % d'y répandre du sable de riviere. Les pluies trop àbondantes nuisent aux bois de la vigne. La gélée lui hait aufii bemeoup, sur tout la gélée blaDoît, il brûle le nouveau sarment qui a crû après la taille. Lorsque la grêle frappe le raisin, il se desséche, & contracte de l'acreté; mais si elle est grosse, & qu'elle soit poussée par un grand vent, elle prive la vigne de son fruit, brise le bois, & sui fait un tort considérable pour plusieurs années. La seur de la vigne est aussi sujette à couler, c'est-à dire, que les poussieres des étamines sont emportées, & ne peuvent par conséquent séconder les pistiles, lorsqu'il survient des pluies dans le tems que la vigne est en sleur.

Les vignes durent plus ou moins long-tems. 1°. Selon leur espece; la vigne blanche dure plus que la noire; 2°. selon la qualité de la terre; elles durent plus dans les terres sortes que dans les terres légeres : 3°. selon la climat; elles durent plus dans les pays voisins du Nord, que dans ceux qui sont au Midi: 4°. selon la maniera dont elles sont traitées; ainsi, par exemple, les vignes rabaissées en terre chaque année durent plus long-tems que celles auxquelles on ne fait point cette opération. Quand la vigne a atteint l'âge de 60 ans, elle doit passe

ler pour vieille & uséc.

Cueillette du Raisin, maniere de faire le vin.

Pour faire de bon vin, il faut faire trois cueillettes dans les mêmes vignes. La premiere doit être des raisins les plus mûrs, les plus sins, les moins serrés: on en ôte tous les grains pourris ou verds, & on coupe la grappe fort court, à cause de l'acreté & de l'amertume de la queue. La seconde doit être des raisins gros, serrés & moins mûrs. La troisieme des raisins verds ou pourris, desséchés, en un mot de rebut. De ces trois cueillettes, on sait trois cuvées différentes.

Ce premier travail, qui est de la derniere importante, ce, se peut persectionner encore par une autre attention. Parmi les vignes, il y en a de dissérentes qualités: les unes, situées dans une terre extrêmement légere expierreule, donnent un vin qui a beaucoup de sinesse d'odeur; d'autres placées dans un sonds plus nourrisant donnent un vin qui a plus de corps, On peut réunir ces

Ss iij

bonnes qualités dans un même vin, & perfectionner l'une par l'autre, ou en mêlangeant les raisins de ces dissérens cantons avant que d'en exprimer le jus, ou en mêlangeant les différens vins qu'on aura exprimés; mais il vaut mieux mêlanger les misins, parceque ces liqueurs faites ont peine à s'unir parfaitement : celle qui est la plus soible change de couleur, & communique à l'autre son désaut, au lieu d'être corrigée par la bonne qualité de celle qu'on lui associe; & le moindre mal qui en puisse arriver, quoiqu'il soit fort grand, c'est un œil louche, un nuage, une petite lie qui ternira toujours la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfection du goût, & ce qu'on appelle le clair sin Il n'en est pas de même lorsqu'on marie ce qu'il y a de raisins parfaits dans une vigne, avec ee qu'il y a de raisins parfaits dans une autre. Du concours de ces différens fruits exprimés & fermentés ensemble, il se forme une liqueur exquise qui a la fermeté, la délicatesse, l'odeur, la couleur vive, & qui dure plusieurs années sans la moidre altération. C'est la connoissance du bon effer que produisent les raissns de trois ou quatre vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d'Ai & d'Hautvilliers. Tous les agremens qui peuvent flatter la langue, semblent y être réunis.

Un des moyens de donner la plus grande perfection aux vins, est d'égrapper les raisms avant que de les jeuer dans la cuve : en séparant ainsi les raisins de leur grappe, on enleve toute l'açreté qu'elle leur communique & alors on peut sans crainte laisser fermenter le moût jusqu'à la parfaite cuisson du grain. Les vins qui ne sont point chargés des parties grossieres & hétérogenes de la grappe, sont beaucoup plus moëlleux, & en même terms plus colorés; plus sermes & plus de garde.

Ce que nous avons dit du choix & de l'affortiment des différens raisins, convient également, soit qu'on veuille faire du vin veuille faire du vin gris, soit qu'on veuille faire du vin vouge; car on retire à volonté ces vins différenment co-lorés des mêmes raisins. Le raisin blanc ne donne qu'un vin blanc, qui a communément peu de force & de qualité, qui jaunit promptement, & tombe avant l'été. Ces vins blancs ne sont presque plus d'ulage, la Médecine

feulement les conseille quelquesois: mais le vin gris ainsi nommé en Champagne, & que nous nommons vin de Champagne, qui a l'œil si vif, & qui est d'une blancheur & d'un éclat qui imitent le cristal, provient des raisins les plus noirs, & sa blancheur ne se soutient jamais mieux que quand on a pris soin d'arracher tous les ceps de raisins blancs. Autresois le vin d'Ai duroit à peine un an; la liqueur des raisins blancs, dont la quantité étoit grande en ce vignoble, venant à jaunir prenoit le dessus, & alteroit toute la masse du vin. Mais depuis que les raisins blancs n'entrent plus dans le vin de Champagne, celui de la montagne de Reims dure sept à huit ans, & celui de la Marne va aisément à quatre & cinq.

Le vin de raisin noir se colore, pour ainsi dire, comme on veut. Quand on le souhaite parfaitement blanc,
voici ce qu'on fait: Les Vendangeuses entrent de grand
matin dans la vigne, & sont le choix du plus beau raisin: elles le couchent mollement dans leurs paniers, &
le mettent encore plus doucement dans les hottes pour
être porté au pied de la vigne, où, sans le souler le
moins du monde, on le met dans de grands paniers en
lui conservant l'azur & la rosée dont il est tout couvert.

Si le Soleil est un peu vif, on érend des napes mouillées sur les paniers, parceque le raisin venant à s'échauffer, la liqueur en pourroit prendre une teinte de rouge. On charge ces paniers sur des animaux d'un naturel paisible, qui les portent lentement & sans secousse jusqu'au cellier, où le raisin demeure à couvert & fraichement. Quand le Soleil est moderé, on vendange sans danger jusqu'à onze heures : quand il est fort & un peu ardent, on quiete à neuf. Dès que les paniers sont arrivés à la maison, au lieu de jetter les raisins dans la cuve, on les jette sur le pressoir, de quelque forme qu'il soit, & on donne bieu vîte la premiere serre. Le vin qui en sort s'appelle vin de goutte; c'est ce qu'il y a de plus sin. On zeleve les raisins écarres de la masse, & on donne la seconde serre, qu'on appelle la Retrousse. Le vin qui sort de la premiere serre se met à part, si le raisin est bien mûr & l'année fort chaude, parcequ'alors il coule très abondamment, & qu'on courroit risque de le rougir en le mélant avec celui de la seconde serre: mais ce mê,

lange est utile, & quelquesois nécessaire quand l'année n'est pas chaude, & que la premiere serre n'a pas rendu abondamment.

Lorsqu'on a fait deux premieres serres, on arrange les extrémités de la masse, & on les taille quarrément avec une bêche tranchante, en rejettant dessus les raisins écartés, & on donne la troisseme serre, qu'on appelle premiere taille. Le vin de cette premiere taille est excellent pour faire une boisson parfaite : on peut aussi le joindre au vin rouge, si l'on en fait à part. On donne la quatrieme serre, puis la cinquieme, & les autres qui s'appellent seconde, troisieme & quatrieme taille, le tout jusqu'à ce que la masse ne produise plus de jus. Les vins de taille vont toujours en rougissant par degrés, parceque l'action du pressoir se fait sentir de plus en plus à la pellicule même qui enveloppe le grain : les particules qui s'en détachent sont cequi donne de la rougeur au vin. L'ardeur du Soleil ou les sécousses des charois sont quelquesois si grandes, & agissent si fortement sur les debots des raisins, que les liqueurs qui sont dans l'enveloppe des grains étant en mouvement, se joignent dès la pre-miere serre au jus du raisin, & alors on ne peut saire un vin parsaitement blanc; il sera œil de perdrix, ou même plus chargé. La qualité du vin n'en est pas moindre; mais le goût & la mode sont d'avoir tout un ou tout autre, une blancheur parfaite, ou un rouge vermeil & foncé.

On met à part les vins de ces différentes tailles, & on les mêle suivant qu'ils ont la qualité qu'on souhaite. Ceux qui ont beaucoup de vignes sont deux, trois & jusqu'à quatre cuvées de vin, en choisssant toujours les raisins les plus délicats pour les premieres, dont le vin vaux toujours un tiers de plus, & celui des secondes un tiers de plus que celui des suivantes, toujours à proportion. Dans chaque cuvée il y a ordinairement les deux tiers de vin sin, un demi-tiers de vin de taille, & moins d'un tiers de celui de pressoir. Le marc qui reste sous le pressoir devient dur comme une pierre: on en retire une eau devient dur comme une pierre: on en retire une eau devie de mauvais goût, mais qui est utile pour les blessures & pour bien d'autres usages.

Ce marc est aussi pour les vignes un execllent engrais

ui n'altere point la qualité du vin : on assure qu'il est ussi très propre aux asperges. Le marc nouvellement exrimé s'échausse beaucoup; & comme il contient quanité de parties spiritueuses, on l'emploie comme un renede essicace contre les rhumatismes & les engourdissenens des membres. La façon d'appliquer ce remede est 'ensouir dans un tas de marc échaussé la partie malade.

De ces mêmes raisins noirs, dont nous avons vu que on fait du vin blanc en Champagne, on en fait du 'in rouge en Bourgogne. On sait par expérience, que ette rougeur vient du mêlange plus ou moins parfait les liqueurs qui sont dans l'enveloppe, avec celle qui orme le corps du grain. C'est pour donner au vin cette orte teinture, qu'on foule les raisins, & qu'on les fait uver avant que de les pressurer. Les esprits & la chaleur ui travaillent dans la cuve, heurtent de toutes parts conre les tuniques des grains qu'on a crevés en les foulant : ette substance rouge qui loge dans le tissu de la pelliule s'en détache, est emportée par la chaleur qui pénere tout, & se mêle à toute la masse de liqueur à proortion du séjour que fait celle-ci dans la cuve. Autant n évite l'ardeur du Soleil pour vendanger lorsqu'on veut aire du vin blanc, autant, lorsqu'on veut faire le vin ouge, on a soin de cueillir le raisin pendant l'ardeur lu Soleil, dont l'action sur les dehors du grain produit lus d'effet que ne feroient plusieurs jours de cuve, & e raisin se cuve alors très promptement. On tire ensuite e vin de la cuve, & on le met dans les tonneaux. Après u'on l'a laissé bouillir à l'air un certain nombre de jours, ui varie selon la maturité des raisins & la tempéraure de l'année, lorsqu'il est parvenu au point de la fernentation vineuse, qui le rend agréable, on bouche oiblement les tonneaux pour laisser exhaler encore quelque tems le plus grand seu du vin.

Comme la bonté & la longue durée des vins dépenlent particulierement du soin qu'on prend de les débarasser de leur lie, on s'est appliqué à trouver des moyens urs pour les clarisser. Le premier moyen est de les tirer

clair, le second est de les coller.

Tirer à clair, c'est faire passer le vin de dessus la lie lans un autre vaisseau bien net, à l'aide d'un boyau de

cuir, afin que le vin ne s'évente point; car l'air & la lie lui sont très contraires.

Coller le vin, c'est y verser par chaque tonneau une pinte de liqueur dans laquelle on a sait délayer de la colle de poisson. On verse cette colle dissoure dans le tonneau; on agite le vin avec un bâton; la colle se répand sur la surface du vin comme un rezeau, qui se précipite peu-à peu, & entraine avec lui la graisse ou l'huile supersue, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, sur-tout si c'est du vin gris : elle ne lui communique aucune mauvaise qualité. On tire les vins à clair depuis le commencement de Janvier, ou lorsque les gêlées ont commencé à les éclaireir naturellement : on recommence quinze jours après; & si c'est un vin gris, on le colle huit jours avant que de le mettre ca bouteilles.

. En le tirant vers la fin de Mars, lorsque la séve commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mousseux : en sorte qu'il blanchit comme le lait jusqu'au fond du verre au moment où on le verse. On réussit encore quelquesois à faire du vin mousseux, en le tirant durant la séve d'Août. Ceci prouve que la mousse est un effet du travail de l'air & de la séve, qui agissent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en est provenue, Mais cette mousse, qui est du goût de quelques personnes, paroît aux Connoisseurs une chose étrangere à la bonté du vin; puisque le vin le plus verd peut mousser, & que le plus parfait ne mousse point ordinairement. On colle de bonne heure, & pour l'ordinaire en Mars, les vins tendres, tels que sont ceux d'Aï, d'Epernai; d'Hautvilliers & de Pieri, dont la plus grande consommation se fait en France. On se trouve mieux d'attendre un an tout entier à coller les vins fermes, comme sont ceux de Silleri, de Versenai, & autres de la montagne de Reims. Ces vins sont alors en état de se soutenir par tout pendant plusieurs années. Ils feront l'honneur des tables de Londres, d'Amsterdam, de Copenhague, & de tout le Nord. Quand on met ces vins en bouteilles avant qu'ils aient exhalé ce qu'ils ont de dur & de fougneux,:ils cassent une suultitude de bouteilles, & la qualité n'en est pas si parFaite. Il est essentiel de coucher sur le côté les bouteilles dans lesquelles on a mis le vin, parceque si on les laisse de bout, le bouchon n'étant pas abreuvé se séche, & devenu plus petit il laisse un passage à l'air qui travaille sur le vin, & forme à sa surface une pellicule ou des fleurettes qui annoncent la corruption.

On ne doit mettre le vin rouge en bouteille qu'au bout d'un an & plus, parcequ'alors tous les sédimens se sont faits à diverses reprises. Si on le fait plutôt le vin s'aigrit, & devient trouble lorsqu'on agite la bouteille, ou bien il devient gras comme de l'huile, désaut dont on le guérit en agitant la bouteille, & encore mieux en remettant le vin dans le tonneau, le roulant, le collant, & attendant une année entiere pour le mettre de nouveau en bouteilles.

Des différentes especes de vins.

Les différentes especes de vins sont sans nombre : elles varient par la couleur, par le goût, par la qualité & par la durée. On peut dire qu'il y a autant de sortes de vins que de terroirs. Le climat influe aussi beaucoup sur la qualité des vins. Les raisins des pays froids atteignent rarement le degré de maturité nécessaire pour obtenir un min génereux. Les vignobles des pays trop chauds donment au contraire des vins rudes, violens, sujets à s'aigrir. La France par sa position doit être par conséquent une les Contrées de l'Europe les plus propres à la culture de la vigne. C'est aussi la France qui recueille les sneilleurs vins, & qui en fournit le plus au commerce. C'est peut-être à l'usage de cette liqueur enchanteresse que le Peuple François doit une partie de sa gaieté: il est sûr du moins que c'est à cette branche utile d'exportation -qu'il est redevable de la plus grande partie des richesses -que les Etrangers lui apportent.

En général on peut rappeller tous les vins à deux es-

peces; savoit, les vins de liqueurs & les vins secs.

Les vins de liqueurs sont ceux qui ont une saveur douce, sucrée, & approchant plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins consiste à joindre à leur douceur une agréable amertume accompagnée de

parfum. Les Raisins muscats sont les plus propres pout faire de ces sortes de vins; mais ils ne murissent parfaitement que dans les pays chauds. Les vins de liqueurs, muscats & autres, les plus estimés parmi nous, sont ceux de la Ciutat, de Saint-Laurent, en Provence; de Frontignan, en Languedoc; de Condrieux, en Lionnois; d'Arbois, en Bourgogne; de Rivesalte, en Roussillon, & quelques autres. Les vins de liqueurs étrangers sont le Tokai, qui vient en très petite quantité sur un côteau de Hongrie, la Verdée, la Moscadelle, & le Montésiascone, tous vins de Toscane; le Vin grec du Mont-Vesuve, qui est jaune comme de l'or, & le Lacrima-Christi, vin fort rouge & délicieux, qui se recueille au pied de la montagne, quand le Volcan ne porte pas l'incendie & le ravage dans ces vignobles; ce terrein est léger, sablonneux & impregné de particules nitreuses, qui s'exaltent par la chaleur souterraine du Volcan, & donnent au vin sa qualité supérieure : les vins de Malaga, dans le voisinage de Gibraltar; ceux d'Alicante & de Rosa, & plusieurs autres d'Espagne; celui de Madere, Isle qui est a l'entrée de l'Océan; les vins des Isles Canaries, dont le plus estimé vient de l'Isse de Palme; la Malvoisse, vin fort épais, qui se façonne dans l'Isse de Candie, & les autres vins grecs qu'on recueille à Chio, à Tenedos, & dans d'autres Isses de l'Archipel. Le vin de Schiros, en Perse, est de même nature.

On ne parvient à donner à la plupart des vins de liqueurs le juste tempérament qui les rend doux & piquans, que par une espece de cuisson. Pour mélanger parfartement leur huile avec leur partie tartareuse, en sorte que la douceur de l'un corrige l'âcreté de l'autre par une union intime, on laisse ces raisins exposés au Soleil sur le cep jusqu'à ce qu'ils commencent à se siètrir; & pour les empêcher de tirer encore de la terre des sucs qui retarderoient la persection de ce mêlange, on tord le pedicule qui attache le raisin à la branche, ensuire on exprime la liqueur, qui ne peut manquer de s'être épaissie comme du sirop. Une autre méthode consiste à faire évaporer en partie la liqueur; mais cette espece de cuisson forcée donne au vin un goût de seu. Ces vins, dont la plus grande quantité des parties volatiles a été enle.

vée, ne peuvent être légers, sins & coulans. Peut-être sont-ils par cette raison plus propres que les nôtres pour les pays chauds, où le sang est plus rarésié, & a besoin d'une liqueur substantielle plutôt que spiritueuse. Ainsi il n'est pas étonnant que les habitans de l'Italie & des pays méridionaux, étant accoutumés à la douceur de ce sirop, qui est proportionné à leurs besoins, il s'en trouve beaucoup parmi eux qui sont plutôt blessés que réjouis par la vivacité de nos vins.

Les vins secs au contraire sont ceux dans lesquels le sel tartareux n'est pas émoussé ou affadi, mais au contraire où il agit en liberté sur la langue, & y cause une agréable impression. Tels sont les vins de France, les vins de Moselle, le vins du Rhin, & plusieurs vins de Hongrie. L'usage en est plus salutaire aux Peuples Septentrionaux, dont il volatilise le sang, & dégourdit

l'humeur sombre.

Les grands désauts de ces vins secs sont d'être verds, ou liquoreux, ou terrrestres, ou capiteux. La liqueur, c'est-à-dire la saveur sucrée, est un grand désaut, parcequ'elle affadit le cœur & trouble l'estomac, au lieu d'y apporter la joie & la bonne disposition. Mais ce désaut, comme celui d'être capiteux, peut se trouver dans les plus excellens vins: l'un & l'autre se corrigent communément par le tems. La verdeur est moins le désaut du vin que celui de l'année qui n'a pas mûri le fruit, ou du propriétaire qui le vendange trop tôt. Le goût dur & terrestre est le pire de tous les désauts: c'est celui du soi même, ou d'une vigne mal cultivée.

Parmi les vins de France, ceux de Bourgogne & de Champagne tiennent les premiers rangs. Dans un excellent Mémoire de la Société des Sciences & Belles-Lettres d'Auxerre, on distingue la Bourgogne en deux par-

rics à l'égard des vins, la basse & la haute.

La Basse-Bourgogne est un vignoble sort étendu, qui contient plusieurs cantons renommés par leurs vins rouges & blancs. Ils produisent année commune plus de cent mille muids de vin mesure de Paris.

Les principaux cantons de la Basse-Bourgogne sont Auxerre, Coulange, Creney, Tonnerre, Avalon, Joigny & Chablis, Ceux de la Heuse-Bourgogne sont Pomar, Chambertin, Beaune, le Clos-de-Vougeot, Vollenay, Montrachet, la Romanée, Nuits, Chassague & Mursault.

Les vins de la Basse-Bourgogne sont peu inférieurs à ceux de la haute; ils les surpassent même dans les années séches: mais ceux de la Haute-Bourgogne valent mieux dans les années humides. Comme de dix années, à peine s'en trouve-t-il une séche, il s'en suit qu'ordinairement la Haute Bourgogne a l'avantage sur la basse. Cependant il se trouve chaque année dans celle-ci des vins d'élite, qui peuvent être comparés à ceux de Beaune & de

Nuits. &c.

Les vins de Champagne vont de pair avec ceux de Bourgogne. Plusieurs même leur ont donné la présérence. Il se trouve en esset des vins de Champagne qui réunissent toute la vigueur des meilleurs vins de Bourgogne, avec une saveur agréablement piquante, qui flatte, qui réjouit, & que l'on ne trouve pas ailleurs. Les vins de Champagne n'ont pas, il est vrai, cette couleur foncée que l'on admire dans les vins de Bourgogne. On se persuade, fort à la légere, que cette couleur soncée qu'on estime dans les vins de Bourgogne, est une marque de leur salubrité; mais cette rougeur leur est commune avec les vins les plus grossiers. Elle ne provient, comme nous l'avons dit, que du mêlange des particules fort épaisses de l'écorce des grains de raisins; & plus le vin est chargé, moins il est sin & coulant : il en est même plus difficile à digérer. C'est peut-être par cette raison que la gravelle & la goutte, si ordinaires dans les pays de vignobles, sont des maladies presque inconnues à Reims & à la riviere de Marne, où l'on fait usage d'un vin peu coloré.

Au reste, les prétentions dont ces deux grandes l'rovinces, la Bourgogne & la Champagne, se stattent également, y entretiennent une émulation qui nous est avantageuse. Les partisans du vin de Bourgogne & du vin de Champagne, forment, il est vrai, deux factions dans l'Etat: mais leurs démêlés sont réjouissans; leurs combats ne sont pas dangereux. Il est même très ordinaire de voir ceux d'un parti entretenir des intelligences dans l'autre: on se rapproche souvent sans peine. arrive ratement que ceux qui ont ienu bon pour la ourgogne dans le commencement du repas, ne le re-oncilient avec le Champagne même avant le dessert.

Les bonnes qualités du vin sont d'être seune, & pourant ailé; d'avoir du corps, & en même tems de la égereté; de réunir ensin une couleur brillante & transacture, avec une odeur flatteuse, & une saveur délicate. L'Ecole de Salerne a exprismé ces marques d'un bon vin ar le vers suivant:

Vina probantur adore, sapore, nitore, colore.

l'est ainsi que l'industrie humaine est parvenue à préarer cette siqueur, qui, bue avec modération, porte lans l'ame la vivacité & la joie, délie la langue, éverue l'esprit, & fait éclater la satisfaction du cœur par le hant. Les autres liqueurs, soit naturelles, soit artifisielles, comme la bierre, le cidre, le thé, le chocolat, le affé, sont presque toutes des boissons sérieuses & tacituries. Si elles rassemblent quelquefois une compagnie autout l'elles, ou bien on y moralise d'un zir triste, ou l'on y politique froidement; quelquefois on y dispute avec rigreur : c'est le privilege du via seul d'être la fource infaillible de la joie. Il répand la sérénité sur le front : il idoucit les cœurs les plus aigris, & devient ainsi le nédiateur des réconciliations le plus gracieux, le plus nsimmant, & le plus facile à trouver. Mais s'il est un des iens des plus engageans de la société, il est austi un des dus puissans souriens de l'homme dans son travail. Ce croit la panacée de bien des maux, si on en usoit avec nodération. Le vin est, sans contredir, le plus excelent cordial que l'Auteur de la Nature nous ait donné: l est stomachique; il fortifie tous les visceres, & faciite les ooctions. Mais toures des bonnes qualités se perrertissent par l'abus; car le vin, pris avec excès, échausse reaucoup, corrompt les liqueurs, produit l'ivrefie, & lusieurs maladies facheuses, comme les flevres, Phytropine, l'apoplexie, la paralytie, la téthergie, & autres semblables.

On trouve, dans les différentes especes de vins, une ratiété singuliere de vertus & de vices. Le vin blanc, par exemple, est diverbique, & passe fort vire par la H.N. Tome V.

voie des urines: il tempere l'acrimonie du sang dans les bilieux & les sanguins; mais il nourrit moins que le rouge, & il est sujet à exciter de la douleur de tête. Le vin paillet est plus spiritueux que le précédent, & il convient mieux aux tempéramens phlégmatiques, & aux vieillards.

Cependant on peut dire que le vin rouge est, de tous les vins, celui qui s'assortit le mieux à toutes sortes de tempéramens. La raison en est, qu'il s'assortit une quantité suffisante de parties tartareuses qui le rendent moins fumeux & plus stomacal, que le blanc. Les vins doux sont propres à faciliter l'expectoration des crachats; & ils sont les seuls, entre toutes les especes de vins, qui lâchent le ventre. Les vins âpres & austeres sont astringens, & sont bons pour ceux qui ont des cours de ventre, & dont les fibres de l'estomac sont relâchées. Les vins acides ou aigrelets sont propres aux bilieux, & pour tempérer l'effervescence du sang. Les vins forts & spiritueux sont plus propres pour réparer les esprits de ceux qui sont épuisés, qu'ils ne le sont pour l'usage ordinaire; l'excès de ces vins est beaucoup plus dangereux que celui des autres; mais, pris avec modération à la fin des repas, ils peuvent être salutaires.

On a appellé Vins muets ou Vins mutés ceux qui sont faits avec du moût dont on a empêché la fermentation. Pour obtenir ces Vins, on a soin, à melure que le moût coule du pressoir, d'en mettre une petite quantité dans des barriques où l'on fait brûler du sousce. En Guienne & dans quelques autres Provinces, on y ajoute du sucre, & on brasse le tout à force de bras, jusqu'à ce que la liqueur ne donne aucun signe de sermentation. On y revient plusieurs sois, & à chaque sois on diminue la dose du sousce. Quand la liqueur est bien reposée, on la soutire : elle devient claire, limpide & brillante comme de l'eau-de-vie. Ce Vin conserve roujours sa douceur. Il est très bon pour les rhumes & les maux de poitrine. On s'en sert quelquesois pour corriger l'acidité d'un Vin trop

verd.

Le suc des raisins, que l'on appelle communément Moust, sert aussi à faire le Sapa ou Rob & le Vin cuit: le premier se fait en coulant le moût, & le faisant éva-

porer sur le seu jusqu'à ce qu'il n'en reste que la troisseme partie : ce rob est astringent, & le vulgaire s'en sert pour consire les coings & autres fruits. Dans quelques Provinces on l'emploie dans la préparation de la moutarde. le Sapa ou Rob évaporé à consistance de miel, porte le nom de vrai Raisiné. Le Vin cuit est le suc exprimé de raisins doux & bien mûrs dont on fait évaporer sur le seu un tiers de la liqueur : alors on verse ce suc dans un vaisseau de terre ou de bois, où on l'agite avec une cuiller, tant qu'il est chaud.

Diverses substances qu'on retire du Vin.

On tire du Vin par la distillation, l'eau-de-vie, & l'esprit-de vin. Ces liqueurs spiritueuses instammables peuvent se tirer de toutes sortes de Vins; mais on'en tire plus des uns que des autres. L'usage que l'on fait de l'eaude-vie & de l'esprit de vin dans la Pharmacie & dans la Chirurgie sont trop connus pour en parler ici. Les liqueurs spiritueuses sont la base de tous les rarassats: les divers fruits qu'on y met, ainsi que le sucre, moderent leur goût âcre, & on ne sent plus dominer que le goût des fruits, tels que de cerises, de muscats, de sleurs d'orange.

Le changement qui arrive au Vin, lorsque de la fermentation vineuse, il passe à la fermentation acide, nous
donne le vinaigre, liqueur acide qui nous fournit plusieurs bons remedes, sans compter l'usage continuel que
l'on en fait dans nos cuisines pour l'assaisonnement des
alimens. Le vinaigre est astringent, rafraichissant, utile
dans les esquinancies, les hémorragies, & propre à arrêter la fermentation putride: c'est un des plus grands
préservatifs que nous ayons contre les sievres malignes
pestilentielles & contre la peste. On fait avec le vinaigre
mêlé avec l'eau une liqueur, nommée Oxicrat, dont on
fait usage en somentations, en gargarismes, &c.

Le Vin nous fournit encore par sa dépuration dans les zonneaux deux matieres très utiles, dont l'une est le Tartre, sel essentiel du Vin qui s'attache aux parois des tonneaux; l'autre est la lie de Vin qui est aussi un tartre qui s'est précipité au fond du tonneau, où il est demeuré li-

Tt ij

quide, se trouvant melé avec les parties les plus visquenses du Vin. Les Vinaigriers en séparent par expression la partie la plus siquide, dont ils se servent pour faire du vinaigre; ensuire ils mettent sécher le marc de cette lie; puis ils le font brûler & calciner, & c'est ce qu'on appelle Cendre gravelée: elle est en petits morceaux blancs verdatres, ressemblans beaucoup au tartre ordinaire calciné; & elle est remplie, comme lui, d'un sel fixe alkali; mais elle est plus chargée de terre. Les Teinturiers & les Dégraisseurs en sont usage. Ces cendres gravelées prises intérieurement, sont propres à lever les obstructions & à dissoudre les humeurs glaireuses; elles entrent aussi dans la préparation de la pierre à cautere.

Manière de conserver les raisins.

Nous avons particuliérement parlé des diverses especes de raisins propres à faire le Vin; mais il y en a plesieurs aurres especes qu'on cultive dans les jardins, le long des treilles, pour les manger dans leur faison, ou pour les faire sécher pour l'hiver. Les raisins de treille les plus distingués sont le Raisin précoce ou de la Madelaine, le Chasselas qui mûrit facilement, & est fort doux: le Cioutat, qui est également fort doux, & a les feuilles découpées comme le persil; le Corinthe blanc & violet dont les grains sont sans pepins & fort serrés, & dont les grappes sont fort grosses: le Damas, qui est de deux sortes, le blanc & le rouge; sa grappe est grosse & longue; son grain est gros & ambré, & n'a qu'un pepin : le Raisin d'abricot ainsi nomme, parceque son fruitest jaune & doré; la grappe est fort grosse: le Muscat, raifin excellent, Jorsqu'il est bien mûr, mais qui demande l'exposition du midi & une terre légère chaude. Il y en a de phisieurs especes; le blane, qui a la grappe longue, groffe & preslée de grains; le rouge, qui a les mêmes qualités, mais dont le grain est plus serme; le noir, qui est plus gros & plus serré de grains, & qui est sort sucré; le violet dont les grappes sont longues; le Mustat de Malvoise que l'on met au-dessus des autres, à cause de son muse; le Muscat long ou passe-musque qui ne réussit que dans les terres fort chaudes & dans une année favorable. Pour aider la maturité de ces raisons dans les lieux où ils ne sont pas poussés par un soleil assez vif, dès que les grains en sont plus gros que des pois, on prend soin de les éclair-cir avec des ciseaux, & de supprimer plusieurs grains pour nourrir les autres. Les raisons entassés sont les moins bons, soit pour la table, soit pour faire le vin. On peut aussi décharger les raisons muscats & tous les raisons blancs de que sque le raisons muscats & tous les raisons blancs de que sque sur de leurs feuilles, & les arroser par dessus pendant la chaleur du soleil; cette humidité les attendrit, & leur procure une couleur d'ambre qui réjouit la vue.

Il y a des curieux qui font passer de bonne-heure les jeunes grappes de raisins, on des fruits encore tendres, dans des bonteilles de verre où ils se murissent parfaitement au soleil, & se conservent long tems sans

craindre l'infulte des infectes ou des faisons.

Il y a piulieurs autres manieres de conferver les railins : on peut faire couper de longues branches qui souriennent plusieurs grappes. & faire attacher ces branches sur des cerceanz qu'on suspend dans un endroit ou l'air ne se zenouvelle pas : le plus sûr est de les suspendre dans des caisses ou dans des conneaux secs, afin que quand on ouvre une de ces caisses; l'air ne gâte pas le reste du plus sûr fruit dont on a'a pas beloin. Un autre m encore, mais plus embarrassant, est de la es railins fur l'espalier, & de les y tenir durant tot loppes de deux petits sacs, l'un de papiei, ... autre de toile cirée. C'est une légere dépense, & qu années de suite. On lie un peu étroitem sac de toile citée. Apparemment que le tore un peu de nourriture de la tige, o évaporer beaucoup de ses sucs ; il se : lous cette converture des infultes de la pl le, des oiseaux, des rats & des gelées o froid devient fort, on couvre la treille d Se l'on est presque sur d'avoir de très bes autres raifins julqu'après Pâque.

Comme tont l'art pour conserver le raisin & les autres fruits, est de les garantir, le plus exactement qu'il est possible, du contact de l'air qui donne lieu à la fermentation: on peut encore les conserver de la maniere sui-

Il faut coucher les grappes de raisin dans un tonneau sur un lit de son, sans les serrer, ni les mettre l'une sur l'autre. Sur cette couche de grappes on met un nouveau lit de son ou de cendres, & ainsi alternativement, jusqu'au haut du tonneau que l'on bouche ensuite, de manière que l'air n'y puisse pénétrer. Ce raisin se conserve sain pendant tout l'hiver. Si on veut lui faire reprendre sa fraicheur, il n'y a qu'à couper le bout de la branche de la grappe, & la faire tremper dans du vin, comme on fait tremper un bouquer dans l'eau, observant de mettre les blancs dans du vin blanc, & les rouges dans du vin rouge: l'esprit de vin est encore plus propre à leur faire reprendre ce qu'ils auront perdu de leurs qualités.

On nomme Raisins passes ou Raisins sees ceux qu'on a fait sécher à la chaleur du soleil, ce qui rend les passes plus douces; ou bien au four, ce qui les rend un peu plus acides. On distingue trois principales sortes de raisins sees; savoir, ceux de Damas, qui sont les plus gros, ceux qui tiennent le milieu, tels que nos Passerilles ou

Raisins de Provence, & les Raisins de Corinthe.

Les raisins de Damas sont des raisins desséchés, ridés, applatis, d'environ un pouce de longueur & de largeur, bruns, à demi transparens, charnus, couverts d'un sel essentiel doux & semblable au sucre, contenant peu de graines, d'un goût doux, mais peu agréable. On les appelle Raisins de Damas, parcequ'on les recueille, & on les prépare dans la Syrie, près de Damas. La vigne, qui porte ces raisins, differe des autres par la prodigieuse grosseur de ses grains qui ont la figure d'une olive d'Espagne.

Les Passerilles ou Raisins de Provence sont des raisins séchés au soleil, semblables aux premiers, mais plus petits, doux au goût, agréables, & qui paroissent consits. On les prépare dans la Provence & dans le Languedoc, mais non pas de la même espece de vigne précisément; car les uns prennent les raisins muscats; d'autres se serve des Disanders d'appres des principals des Disanders d'appres des principals des Disanders d'appres des principals des Disanders des Disanders des principals de la principal de

vent des Picardans; d'autres, des aujubines, &c.

Voici la maniere dont les habitans de Montpellier &-

chent leurs raisins: ils attachent les grappes deux à deux avec un fil, après en avoir ôté les grains gâtés; ils les plongent dans l'eau bouillante à laquelle ils ont ajouté un peu d'huile, jusqu'à ce que les grains se rident & se fanent; ensuite ils placent ces grappes sur des perches pour les lécher, & trois ou quatre jours après ils les mettent au soleil. Dans les pays septentrionaux on se sert de raisins secs pour faire un vin artificiel, vigoureux, & qui n'est pas désagréable; pour cet effet on les laisse macé-

rer dans l'eau, & ensuite on la fait fermenter.

Les Raisins de Corinthe sont des raisins secs, d'un noir purpurin, petits, de la grosseur des grains de groseille ou des baies de sureau, presque sans pepins, doux au goût, avec une légere & agréable acidité. On les appelle Raisins de Corinthe, à cause de la Ville qui porte ce nom, autour de laquelle on les cultivoit autrefois. On n'y en trouve plus aujourd'hui, peut être par la négligence des habitans. La vigne, qui les porte, est semblable aux autres; les feuilles sont seulement plus grandes, moins découpées, obtuses, plus épaisses, blanches en dessous; les pepins en sont aussi plus petits, & surpassent à peine ceux des groseilles; ils ne sont pas durs. On la cultive aujourd'hui dans les Isles de Zacinthe, de Céphalonie, & autres de la domination des Vénitiens. On n'y plante que des vignes dont les raisins sont noirs. Au mois d'Août, lorsque les raisins sont mûrs, on les coupe & on les fair sécher au soleil; lorsqu'ils sont secs, on les nétoie, on les porte dans des magasins, on les jette par une ouverture qui est faite exprès au haut du tost, & on en remplit la chambre jusqu'au haut. Ces raisins se pressent par leur propre poids; & ils sont bientôt tellement unis & liés entre eux, qu'il faut des fers pointus pour les tirer de-là, afin d'en remplir des tonneaux pour les transporter. On les foule à pieds nuds, afin que les tonneaux en tiennent une plus grande quantité, & que l'air, en étant exclus, ils se conservent plus long-tems.

Les raisins secs contiennent un suc doux & mielleux, moins visqueux que les jujubes & les sébestes : on les ordonne dans les tisannes pectorales, pour adoucir l'acrimonie des humeurs; & dans plusieurs décoctions, pour diminuer le goûr âcre & désagréable de quelques reme-

T t iv

des. Les raisins secs avec les pepins sont astringens, mais

adoucissans lorsqu'on a ôté les pepins.

L'espece de raisin, qu'on nomme Bourdelais, sent faire du verjus, lorsqu'il est verd. La liqueur qu'on en exprime est astringente, rafraîchissante, propre à exciter l'appétit, & utile dans les sievres ardentes. En été, on fair, avec le suc de verjus, l'eau & le sucre, une boisson agréable & rafraîchissante, qui convient dans les grandes chaleurs, sur-tout aux tempéramens bilieux. On fair aussi, avec le verjus, d'excellentes consitures.

VIGNE DE JUDÉE: voyez Douce amere.

· VIGNE DU NORD: voyez Houblon.

VIGNE SAUVAGE ou LAMBRUS, Labrusca, espece de Vigne qui croît naturellement aux bords des chemius, & proche des haies. Son fruit est un sort petit raisin, qui, quand il mûrit, devient noir; mais quélquesois il ne mûrit point: on l'estime astringent; la plante est apéthive.

VIGNERON, nom donné au Limaçon pomatia des jardins. Voyez à l'article Limaçon.

VIGNETTE: voyez Reine des prés.

VIGNOT ou BIOURNEAU, coquillage univalve & operculé, du genre des Limaçons ou de la Toupie, & dans lequel M. Bernard de Jussieu a distingué les deux sexes. Ce coquillage est le Marnat de M. Adanson, & la Guignette de la Rochelle. Sa coquille est sort simple, d'un verd noirâtre, coupé de petits filets jaunes: voyez la Zoomorphose de M. d'Argenville, pl. III, Lettre A.

VIGOGNE ou VICOGNE, animal quadrupede du Pérou, qui tient du mouton & de la chevre; mais il est beaucoup plus haut & plus sort: c'est le Vicunas des Espagnols. Sa couleur est sauve: il est sauvage & si séger à la course, qu'il n'y a point de sévriers qui le puissent atteindre. On prend ces animaux sur le sommet des montagnes, où ils paissent en troupes. Vers le mois de Novembre, on trouve, dans le premier ou second ventricule du Vigogne, une espece de Bézoard, dont les Indiens sont grands cas. La peau de cet animal porte une laine qui est sort estimée: on en sait de la bonnette-tie & de très bons chapeaux, qu'on appelle Vigognes.

VI merole one see as

Il paroît que cet animal differe peu de l'Alpagne, du Glama & du Pacos; peut-être même que ces animaux na font qu'une seule espece: voyez ces mots.

VILAIN: voyez Meunier.

VINETIER: voyez Épine Vinette. VINETTE: voyez au mot Oseille.

VINNE. Des Naturalistes donnent ce nom à une espece de Pinne-marine qui est mince, transparente, qui vit de rapine, & qui saist & tue, avec ses pinces, les petits animaux dont elle fait sa nourriture: voy. Pinni-Marine.

VINULA. On appelle ainsi une très belle chenille de couleur de vin, laquelle se trouve sur les saules, les chênes & les peupliers. Cette chenille a la queue four-chue, & elle est marquée d'une croix sur le dos: elle se

métamorphole en un grand & beau phalene.

VIOLETTE DE MARS ou VIOLIER COMMUN, Viola, plante qui croît par touffes en terre grasse, dans les fossés le long des haies, contre les murailles, à la campagne & dans les jardins, où elle se multiplie aisément par des filets longs & rampans, qui prennent racine çà & là: on doit la replanter tous les trois ans, & l'arroser dans les tems de sécheresse.

La racine de la Violette est fibrée, toussue & vivace : elle pousse beaucoup de seuilles presque rondes, larges comme celles de la mauve commune, dentesées en seurs bords, vertes & attachées à de longues queues : il s'éleve d'entre elles des pédicules grêkes, qui, au commencement du printems, portent chacun une petite fleur très agréable à la vue, d'une belle couleur pourprée ou blone, timant sur le noir, d'une odeur fort douce & très agréable, d'un goût visqueux & un peu âcre. Cette seur est composée de cinq petites seuilles, avec autant d'étamines à sommets obtus, & d'une espace d'éperon; le tout soutenu par un calice, divisé jusqu'à la base en cinq parties. A cotte seur succède une coque ovale, qui, dans la manurité, s'ouvre en trois quatriers, laissant voir plusieurs petites semences, arrondies & blanchêtres.

On cultive cette plante dans les jardins: elle ne perd point ses seuilles ni sa verdure pendant l'hiver. Elle donne une jolie variété à fleur tantôt bleue & tantôt blanche, plus rare que la précédente; mais il y a un inconvénient qui fait tort à ces dernieres. C'est que les queues étant trop soibles pour les soutenir, & les laissant traîner par terre, elles sont très souvent terreules,

sur-tout après la pluie.

La racine de Violette est un peu salée, gluante & détersive. Ses seuilles sont fades, gluantes & émollientes. Ses seurs sont rafraîchissantes, lun peu laxatives, & du nombre des quatre seurs cordiales. On en tire une teinture par l'eau bouillante, qu'on édulcore ensuite avec du sucre pour en faire un sirop, qu'on nomme Sirop violat, & qui est très agréable au goût, & convient pour les maladies de la poitrine. Les Consiseurs & les Pharmaciens sont aussi une conserve avec les seurs pilées & le sucre : elle a les mêmes propriétés que le sirop, & convient à ceux qui ont le ventre paresseux. La dose est d'une demi once : on fait encore un miel de sleurs de violettes, dont on se sert dans les lavemens rafraîchissans & émolliens. Les semences de violettes sont purgatives & diurétiques.

VIOLETTE, Girossée des Dames, ou Girossée mus-

quée: voyez Julianne ou Julienne.

VIOLETTE DES SORCIERS: voyez au mot Per-

VIOLETTE DE TROIS COULEURS ou VIOLLES;

VIOLIER BLANC & JAUNE : voyez GIROFLÉE.

VIOLIER D'HIVER : voyéz Perce-Neice.

VIORNE, ou HARDEAU, ou BOURDAINE BEAUCHE, arbrisseau qui croît fréquemment dans les haies, dans les buissons, dans les bois taillis, aux lieux incultes & montagneux. Sa racine, qui court à fleur de terre, pousse des verges ou branches, longues d'environ trois pieds, grosses comme le doigt, très flexibles, & propres à lier les fagots & des paquets d'herbes; l'écorre es est blanchâtre, comme farineuse, & le bois moëlleur. Ses feuilles sont presque semblables à celles de l'orme, mais velues, crenelées en leurs bords, blanchâtres quand elles sont en vigueur, & rougeâtres lorsqu'elles sont prêtes à tomber; elles ont un goût astringent. Ses fleut

maissent en été au bout des branches: elles sont en ombelles, blanches, odorantes; chacune d'elles est un bassin, coupé en cinq crenelures. A ces sleurs succedent des baies molles, presque ovales, assez grosses, vertes en Juillet, puis rouges en Août, & ensin noires en Septembre; tems de leur entiere maturité. Ces baies sont d'un goût doux, visqueux, peu agréable: elles contiennent chacune une semence sorte applatie, large, canelée & presque osseuse.

Les feuilles & les baies de cette plante sont rafraîchissantes & astringentes : on les emploie en gargarismes dans les inslammations de la bouche & du gozier pour raffermir les gencives. On s'en sert aussi en décoction pour arrêter le slux de ventre, & celui des hémorrhoides. On prépare, avec ses racines macérées dans la terre,

puis pilées, une glu aslez bonne.

VIORNE DES PAUVRES : voyez Clématite.

VIPERE, Vipera. La Vipere est une espece de Serpent qui met au monde ses petits vivans, & non pas en œufs, comme plusieurs autres especes de Serpens: Voyeç ce mot. Quoique la morsure de la Vipere irritée porte dans le sang un poison des plus dangereux, sa chair est cependant très utile & très estimée en médecine.

Presque tous les Naturalistes ont écrit sur les Viperes. Les Viperes mâles & femelles que nous avons en France, dit M. Charas, sont de la grosseur d'un bon

pouce par le milieu du corps, lorsqu'elles ont pris leur croissance; mais le corps des femelles est plus gros, lorsque les Vipereaux sont prêts à voir le jour. Elles ont d'ordinaire deux bons pieds de long; il s'en trouve même qui ont quelque chose de plus. Leur tête, qui est platte, a comme un rebord autour des extrêmités de sa partie supérieure, & elle differe en cela des Couleuvres, qui ont tout ce tour émoussé & rabattu, & la tête plus pointue & plus étroite à proportion de leur corps.

La tête de la Vipere a en tout un pouce de long, & vers son sommet elle est de sept à huit lignes de large, puis diminuant peu à-peu, sa largeur n'est plus que de quatre ou cinq lignes à l'endroit des yeux, & de deux lignes seulement vers le bout du museau. Cette tête a deux lignes & demie de hauteur ou d'épaisseur. Le col

considéré dans son origine, est environ de la grosseur de petit doigt: celui des mâles est ordinairement un peu plus gros que celui des femelles: il s'en trouve nemmoins quelques unes qui, étant pleines, paroissent avoit le col plus gros, même que n'est celui des mâles. Li queue de ceux-ci est toujours plus longue & plus grosse que celle des semelles, à cause qu'elle consient les deux membres qui servent à la génération, outre les deux vésicules séminales: elle a environ quatre travers de doigts de longueur; mais celle des femelles n'en a guere que trois. Le haut de la quene des mâles est, dans son commencement, assez conforme en grosseur à leur col, & finit en pointe, de même que la queue des semelles; mais ces queues ne piquent point, & n'ont aucun venin. .C'est à tous ces caracteres, & à ceux que nons allons décrire, que l'on distingue la Vipere d'avec les Conlervres, connoissance bien importante, puisque sa mossure porte un poison si terrible.

La Vipere a la peau marquetée; mais le sond k la couleur varie, car il est tantôt blanchatre, tantôt 100. geâtre, tantôt gris, tantôt jaune & tantôt tanné: " Fond est toujours semé de taches noires qui paroissent comme des caracteres arrangés par des espaces asier égaux, & relatifs les uns aux autres, sur-tout au dessus & aux côtés du corps: il y en a aussi sur la tête, & entr'autres deux en forme de cornes ou de la leure V qui prennent naissance entre les deux yeux, qui s'ouvrent & s'étendent vers les deux côtés du sommet de la tête, & qui, quelquesois, ont chacune quatre ou any lignes de long, & une demi-ligne de large : vis-à-vis du milien de ces deux traiss se présente une tache de la grandent d'une penite leutille, en forme de far de pique, qui, étant à la tête de toutes ces taches, semble les guider le long de l'épine du dos. La peau ch cotierement couverte d'écailles, dont les plus soms sont celles qui sont sous le corps: leur grandeur & leur force sont nécessaires, parcequ'elles sortissent la Vipere dans l'endroit le plus foible; d'ailleurs elles la fouriennent & lui servent comme de pieds pour ramper & poner son corps cà & là. Ces grandes écailles sont toujours de cosleur d'acier d'un bout à l'autre, & different de celles des

Couleuvres, qui sont d'ordinaire marquetées de couleur jaune. Elles s'ouvrent & s'accrochent sorsque la Vipere veut reculer ou s'arrêter. L'extrêmité de ces grandes écailles est comme cousue au bas d'autres petites écailles qui couvrent tout le corps : ces petites écailles sont merveilleusement bien arrangées, & couchées les unes sur les autres, à peu près comme ces rangs de petites ardoises taillées en demi rond, qu'on voit sur les toits en quelques endroits.

On ne remarque que six ouvertures à la peau de la Vipere: la plus grande est celle de la gueule: les autres sont celles des deux narines, & celle qui est au bas du ventre, joignant le commencement de la queue, laquelle renserme non-seulement le trou de l'intestin destiné peur vuiller les excrémens, mais aussi ceux des parties de la génération, tant des mâles que des semelles: cette ouverture est bouchée par la dernière des grandes écailles qui est avancée en sorme de demi rond, & qui s'ouvre en s'abaissant au tems du coit, de même que quand les Viperaux naissent, ou que les Viperes vuident leurs excrémens. Les yeux ont des paupieres pour les couvrir au besoin: il n'y a point d'ouverture dans la peau pour donner passage à l'ouie, la nature y employant les ouvertures des narines.

Les Viperes quittent pour l'ordinaire deux fois l'année cette peau écailleule, sous laquelle elles se trouvent revêtues d'une autre qui est toute formée, & qui paroît d'abord bien plus belle, & d'une couleur beaucoup plus éclatante que celle qu'elles ont quittée: il s'en forme encore insensiblement une nouvelle qui se prépare pour servir à son tour, lorsque celle qui la couvre se séparera, ensorte que la Vipere a en tout tems une double peau; & toutes ces peaux, quoique garnies d'écailles, sont néanmoins transparentes quand on les regarde à travers le jour.

Le museau de la Vipere est composé d'un os en partie cartilagineux, & recouvert de la peau écailleuse : il y a de chaque côté deux conduits qui sorment les narines, lesquelles ont chacune une petite ouverture ronde, & leur nerf propre qui leur communique l'odorat : les mêmes conduits servent aussi à recevoir deux petits ners

qui sortent chacun de la partie latérale du crâne pour porter aux narines la faculté de l'ouie. Tout le crâne est d'une substance fort compacte & fort dure. La substance du cerveau est divisée en cinq corps principaux: on y observe le cervelet: la moëlle spinale semble être un même corps avec ce dernier; elle est de la grosseur d'un petit grain de froment; & passant à travers toutes les verrebres de l'épine du dos, elle vient aboutir à l'extrê-

mité de la queue.

Les yeux de la Vipere sont fort vifs, & leur regard est fort fixe & fort hardi; toutes les parties en sont assez conformes à celles des yeux des autres animaux : la langue est grise, longue & fourchue le plus ordinairement; mais dans quelques Viperes elle a tantôt trois, tantôt quatre pointes grises: la Vipere irritée la darde avec tant d'impétuosité, qu'elle paroît comme un brandon de feu, ou un phosphore. On croyoit autrefois que cette langue étoit venimeule, mais elle ne pique point, & n'a rien de venimeux : elle sert principalement à la Vipere, ainsi qu'à la couleuvre, pour attraper les petits animaux qu'elles veulent dévorer : leur langue est enveloppée d'une espece de gaîne d'un bout à l'autre. La mâchoire de la Vipere est armée de deux sortes de dents; savoir, de grosses dents, dans lesquelles le venin réside, & de petites: les premieres sont attachées à l'os de la mâchoire supérieure; elles sont crochues & courbées comme les dents canines de la plûpart des animaux carnassers; elles sont visiblement creuses jusque près de leur pointe, qui est très dure & très perçante pour qu'elles pénetrent mieux dans la peau, ainsi qu'il est aisé de s'en appercevoir en cassant les dents par le milieu: cette cavité se termine à la partie convexe de la dent par une petite fente visible, exactement semblable à celle d'une plume à écrire, & qui donne passage au venin. Galien décrit assez bien cette structure, lorsqu'il dit que les Charlatans se laissent mordre par les Viperes, après avoir en soin de boucher auparavant avec de la pâte les ouvertures de leurs dents qui donnent passage au venin, asin de faire croire par là aux spectareurs qu'ils se garantissent de ses mauvais effets par le moyen de leur antidote. La nature n'a donné une figsre crochue à ces dents qu'afin que leur pointe, lorsque la Vipere veut mordre, se trouve perpendiculaire à la partie; car cet animal étant obligé de lever la tête pour cet effet, si la dent qui est attachée à la mâchoire étoit droite, elle ne pourroit, à cause de sa disposition oblique, pénétrer avec assez de force, ni assez avant dans la chair.

Le Docteur Mead dit, dans son Traite des venins, qu'outre ces dents venimeuses qui sont pour l'ordinaire attachées perpendiculairement, au nombre d'une, de deux ou trois de chaque côté, au premier os de la mâchoire supérieure, il a découvert quelques autres dents plus petites qui tiennent au même os: leurs pointes sont extrêmement dures, & fendues de même que celles des autres; mais leurs racines sont molles & mucilagineuses comme les racines des dents des ensans, & elles sont coujours couchées le long de la machoire : elles se détachent de l'os pour peu qu'on les touche, ce qui a fait croire à quelques Anatomistes qu'elles tiennent aux muscles ou aux tendons, puisque sans cela elles eussent été tout-à-fait inutiles; elles sont faites pour remplacer celles des grosses qui viennent à tomber par quelque accident; aussi elles se durcissent & croissent insensiblement au point de devenir à la fin perpendiculaires à l'os. Une preuve qu'elles ne croissent pas toutes en même tems, c'est qu'il y en a qui n'ont aucune dureré; d'autres commencent à se durcir à la pointe, & ainsi de suite jusqu'à ce qu'elles aient acquis toute leur grosseur. Leur nombre n'est point fixe, car il s'en trouve quelquesois jusqu'à six ou sept à chaque côté de la mâchoire, & quelquefois moins; & c'est sans doute ce qui a partagé les opinions des Anciens, touchant le nombre des dents de la Vipere.

Il y a une grande différence des dents & des mâchoires de la Vipere à celles de la Couleuvre; car celle-ci n'a point de dents canines, mais elle surpasse la Vipere pour le nombre des mâchoires & des dents, vû qu'elle a quatre mâchoires supérieures, & deux inférieures, avec treize dents à chaque mâchoire supérieure externe, autant à chacune des inférieures, & vingt à chaque mâchoire supérieure interne, ensorte qu'on peut compter jusqu'à quatre-vingt-douze dents en une seule Couleuvre; &

routes ces dents sont crochues, creuses, blanches &

diaphanes, de même que celles de la Vipere.

Les dents venimeuses de la Vipere ont dans la partie interne de leurs racines de petites ouvertures qui donnent passage aux vaisseaux qui leur apportent la nourriture dont elles ont besoin. Il est bon de remarquer que la nature a donné aux Viperes des dents dont la force est indépendante de l'âge, pour qu'elles puissent mer leur proie dès le moment qu'elles viennent au monde. Les petites dents, qui sont celles de la seconde espece, sont crochues & recourbées comme les premieres, à la réserve qu'elles n'ont ni fente ni ouverture : elles forment quatre rangs, deux à chaque côté de la guente; elles tiennent au troisseme os de la mâchoire supérieure. & au second de l'inférience: elles servent à la Vipere à s'assurer de la proie dans le tems qu'elle mord, de peur qu'en se débâttant pour s'échapper elle n'arrache les groffes dents

Après avoir décrit les instrumens qui dardent le venin, nous allons, d'après le Docteur Mead, examiner cent

qui servent à le préparer, & à le contenir.

Cette liqueur est séparée du sang par deux glandes situées de chaque côté de la tête, directement derriere l'orbite de l'œil. Chacune de ces glandes est immédiatement placée sous le musele qui fert à abaisser la ma. choire supérieure, de façon que celui-ci ne peuragir qu'il ne la presse, ce qui facisite la sécrétion de la liqueur qu'elle contient. Ces glandes sont conglomerées, ou composées de plusieurs autres glandes plus penites, cafermées dans une membrane commune, dont chacuse envoie un vaisseau excrétoire qui se dégorge dans un vaisseau plus grand qui va se vuider dans la vésieute des gencives : cette vésicule couvre la racine des gross dents; elle est composée de plusieurs sibres longitudinales & circulaires, à l'aide desquelles elle se ressere dans le tems que les dents se levent; & c'est par le moyen de cette contraction que le venin s'insauc dans Pouverture qui est pratiquée à la racine de la dent, & vient sortir par celle qui est vers sa pointe. On ne douters point de la vérité de ce que j'avance, continue le Doc-1531

- ;

eur Mead, lorsqu'on saura que pour m'en convaincre ai coupé la tête à plusieurs Viperes vivantes, & que eur ayant fait ouvrir la gueule, en leur pressant le col, ai vu jaillir le venin comme d'une seringue. Lorsque la 'ipere reste tranquille avec la gueule sermée, les dents emeurent couchées & couvertes de la vésicule extéieure; mais lorsqu'elle veut mordre elle ouvre considéablement la gueule; & par le méchanisme qui s'opere lors, ses dents se trouvent redressées.

La Vipere ne mord jamais qu'elle n'enfonce ses dents ısqu'à la racine, & par-là les vésicules souffrent une ompression qui facilite encore mieux la sortie du venin. In remarquera que la Vipere peut mouvoir l'un des côtés e la mâchoire sans que l'autre remue, à cause qu'elles e sont point articulées par leur extrêmité, comme dans :s autres animaux, ce qui lui est extrêmement ayantaeux dans la déglutition; car tandis que les dents d'un ôté restent immobiles & enfoncées dans la proie pour mpêcher qu'elle n'échappe, celles de l'autre s'avancent n dehors pour mieux l'attirer en dedans, & l'assujettisent jusqu'à ce que les premieres s'avancent à leur tour: lles agissent ainsi successivement, & poussent l'auimal rtier (car la Vipere n'a ni dents incilives, ni molaires our le broyer) dans l'œsophage, dont les fibres muslaires sont trop foibles pour pouvoir agir.

Il n'est pas inutile, avant que d'examiner la nature de venin, aussi bien que la maniere dont il agit, de faire Merver que la Nature n'a pas eu dessein, en le produint, de nuire au genre humain, & que son unique but été de veiller à la conservation de l'individu qui ne uroit absolument s'en passer; car les Viperes, se noursent principalement de Lezards, de Grenouilles, de -apauds, de Souris, de Taupes, & d'autres semblables imaux qu'elles avalent tout entiers sans les mâcher, qu'elles logent dans leur estomac; ou supposé que dernier ne soit pas assez grand pour les contenir, rtie dans l'estomac, & partie dans l'œsophage, qui : membraneux & capable d'une grande distention, ils restent jusqu'à ce qu'ils aient été dissous par les sucs livaires de ces parties, secondés de l'action des fibres ventricule, & de la contraction des muscles du bas

H. N. Tome V.

ventre: ils se convertissent ainsi en une substance suide, propre à servir de nourriture à la Vipere, ce qui de-

mande beaucoup de tems.

C'est ce qui fait que ces animaux peuvent vivre 3 ou 4 mois sans prendre de nouvelle nourriture; à quoi l'on peut ajouter que leur sang étant plus grossier & plus visqueux que celui de la plupart des autres animaux, il s'en dissipe fort peu par la transpiration, de sorte qu'il n'a pas besoin d'être renouvellé si souvent. La raison est ici d'accord avec les découvertes qui ont été faites par le secours du microscope; car les muscles de l'estomac n'ayant pas ássez de force pour broyer les alimens & les convertir en chyle, il faut nécessairement que le sang ait une consistance épaisse & visqueuse. D'ailleurs, le cœur de la Vipere n'a proprement qu'un ventricule, & le sang y circule de la même maniere que dans la Grenouille & la Tortue, dans lesquelles il ne passe pas plus d'un tiers de ce fluide par les poumons; ce qui fait qu'il est beaucoup moins attenué par l'air que dans les autres animaux. Au reste, une pareille façon de se nourrir, exige nécessairement que la proie périsse aussi-tôt qu'elle est prise. pour qu'elle puisse descendre dans l'estomac; car on ne doit pas croire que la force de ce viscere fût seule suffisante pour la faire mourir, la subtilité de l'animal vivant, jointe à la foiblesse des sibres, étant plus que suffisante pour éluder ce sort; comme en effet, on trouve tous les jours des animaux vivans dans l'estomac de ceux qui les ont dévorés. C'est à quoi sont destinés les dents & le venin qu'elles renferment, & l'on ne doit pas être surpris que la Vipere se serve quelquefois pour nuire aux hommes, des moyens que la Nature lui a fournis pour tuer sa proie, sur-tout lorsqu'on l'excite à mordre de quelque maniere que ce soit. Ce suc véni-meux est en si petite quantité, que ce n'est tout au plus qu'une goutte qui cause la mort.

Pour connoître sa nature, continue le Docteur Méad, j'ai saisi plusieurs sois des Viperes, de maniere à ne pouvoir être mordu, & je les ai agacées au point de leur saire mordre quelque chose de dur, & de leur saire jetter leur venin; & l'ayant mis sur une plaque de verre, j'ai examiné avec le microscope aussi exactement que j'ai

pu, les parties qui le composent. Ju n'ai d'abord apperou que quelques petites parcelles salines qui Lottoient aves beaucoup de rapidité dans la liqueur; mais qui au bous de quelque tems le sont converties en des prystaux extremement pointus & tenus, avec des ospeces de nœuds par-ci, par-là, d'où ils paroissoient sortir, du sorte que le tout représentait équante une toile d'araignée, mais infiniment déliée: & cependant ces piquais trans parens ont une tolle dureté, qu'ils ont rosté plusieurs mois sur le vetre, sans recevoir aucune alcération. J'ai fait plusieurs essais avec cette tiqueur, à dessein de cons noître à quelle classe de sels ces crystaux apparrienneur ; & ce n'a pas été sans, diffigulté, vu la poure quantité de liqueur & les risques dont ses source d'expériences sons accompagnées, que je suis venu à bout de découvrit qu'ils rougissent la seineure de Tournefol, ide même que les acides. Je n'ai pas si bien réusta dans le mélange que j'ai fait de cette liqueur avoc le stropsviolat ; il m'a semblé cependant qu'elle lui a donné une couleur rous geâtre; mais je suis pleinement convaincu qu'elle ne l'a point teint en verd, comme elle l'auroit du faitei, pout peu qu'elle cût été alkaline. Ceci doit suffire pour faire sentir la fausset du sentiment de ceux qui, sans le ses cours d'une seule expérience, ont avancé que le venin de la Vipere est un alkali, & qu'on doit y remédies par les acides.

Cette découverte s'accorde parfaitement avec une rélation qui a été communiquée au Docteur Tylon par un
homme d'esprit, & qui est très propre à éclaireir cette
matiere. Il dit qu'étant aux Indes, un Indient vint se
présenter à lui avec différentes sortes de Serpens, s'offfrant de lui montrer quelques expériences touchant la
force de leur venin. L'Indien en tira d'aburd un sort
gros, qu'il assura ne faire aucun mal; so en esset, ayunt
fait à son bras une ligature, pareille à selle dont on se
sert pour la saignée, il le présenta à punhaq Serpent,
après s'avoir irrité pour se faire moulemeille aumassa le
sang qui couloit de la plaie avec son doigt, & le mit sue
sanguire jusqu'à en qu'il en eut une embleiée. Il en prit
ensuite un autre appellé Cobra de Capelia, qui étoit plus
pesit, & qu'il allura être instinment, plus vériments

Y v ij

voir , au pouce, , au deigt indox de la main droite, & an pouce de la main gauche; il sentit presque aussitot un engourdissement dans les doigns, & ils s'ensierent. L'enflure gagna les mains, & devint si considérable qu'il ne pouvoir plus fléchir les doigts. Ce fut dans cet état qu'on le mena à M. de Jussieu qui écoit ésoigné de quesques centaines de pas. L'inspection de l'animal le se ansitôt reconnoître pour une vipere très forte & très vive; & le malade qui avoit été effrayé, fut rassuré par l'espérance d'une prompte & sur guérison. En effet M. de Justice s'étois assuré, tant par le raisonnement, que par un grand nombre d'expériences faites sur des animanx, que l'alkali yolatil étoit dans ces occasions un remede sur, patryu,qu'il fût administré promptement. Il: avoit heureusement sur lui un flacon rempli d'eau de Luce, qui, comme l'on sait,, n'est qu'une préparation de l'alkali volatil uni à l'huile de succin; il en fit prendre au malade six gouises dans un verre d'eau, & en versa sur chaque bleffuse affez pour servir à les bassiner & à les froncs. Il étoit alors une heure après midi, & il faisoir fort chaud; sur les deux heures le malade se plaignit de maux de comp. Se comba en défaillance : on voulut faire une ligature au bras droit, qui étoit très enflé, mais M. de Justieu la fit défaire, & une seconde doie du même remede prise dans du vin, fit disparoître la désaillance. Alors le malade demanda à être mené au lieu où il devoit passor la muit, il y fut mené par deux Etudians en Médecine, qui se chargerent d'en avoir soin, & de lui faire prondro le même remede, s'il lui survenoit quelque foiblesse; il en eut effectivement deux dans la route; étant au list il se trouva mès mal, donna même quelques marques de délire, & vontit tout son diner; mais tous ses ancidens céderent à quelques nouvelles doles d'alizai volatil. Après son vomification il resta tranquille & dormit affice naisblement. M. de Jussien qui arriva sur les huit heures, le trouve beaucoup mieux, & seulement incomme dé de l'abandante transpiration que le remede lui avoir gausées la suis fur très bonne, le lendemais les mains n'étant pas desentées, on sit une embrocation sveckhuile diolive, dans laquelle on mêla un pen d'aikali volacil. L'effet de ce remedt für prompt : une demiheure après le malade pouvoit séchir librement les doigns; il s'habilla & revint à Paris, après avoir déjeuné de très bon appérit; depuis il alla de mieux en mieux, & se trouva entierement guéri au bour de huit jours. L'ensure, l'engourdissement des mains & une jaunisse qui s'étoir montrée dès le troisseme jour sur les deux avant-bras, surent dissipés par le même remede, dont il pre-noit trois sois par jour, deux gouttes dans un verre de sa boisson.

Il se trouve plus ou moins de viperes dans plusieurs Provinces de France; mais sur tout dans le Dauphiné, dans le Lyonnois, dans le Poitou. Les viperes les plus noires passent pour les plus venimeuses. On va chercher les Viperes au printems ou en automne, parcequ'elles sont alors plus grasses & plus vigoureuses qu'en aucune autre saison. Les Paysans les prennent avec de petites pincettes de bois faites exprès, & les portent dans des

bisacs aux Aporicaires.

Les Viperes different des autres serpens, non-seulement par les deux longues dents qu'elles ont aux côtés de la machoire, mais auffi, dit Lémery par une connexion différente de leurs vertebres, qui empêche qu'elles puissent, comme les autres serpens, se relever & s'entortiller autour du bras ou de la pincette qui les rient. Selon Derham, les apophyses des vertebres de la vipere sont plus courtes, sur tout vers la tête: c'est pour cela que ce serpent renverse facilement la tête & la tourne de côté. Chaque vipere, tant mâle que semelle, a cent quarante cinq vertebres depuis la sin de la tête, jusqu'au commencement de la queue, & deux cens quatre-vingt-dix côtes, qui est le nombre double des vertebres à chacune desquelles il y a deux côtes articulées. Outre cela, il y a vingt cinq vertebres depuis le haut de la queue, jusqu'à son extrémité, & ces vertebres n'ont plus de côtes; mais elles ont en leur place de petites apophyses qui diminuent en grandeur de même que les vertebres, en tendant vers le bout de la queue.

Le mâle de la Vipere, dit M. Charas, a deux testicules de forme longue & arrondie, de couleur blanhe & de substance glanduleuse. Leur longueur est inégale; le droit a plus d'un pouce de long; le gauche est

vi v. Y

plus court & un peu moins gros; le mâle a aussi dem parties naturelles toutes pareilles, situées sous la quene l'une près de l'autre, composées chacune de deux corps longs & caverneux, remplis en dedans de plusieurs aiguillons sort blancs, durs, pointus & piquans, qui y sont plantés, & qui ont leur pointe diversement tournée.

La femelle a deux testicules comme le mâle, & de la même forme, mais plus longs & plus gros, situés aux côtés & vers le fond des deux corps de la matrice, lesquels ont leur épididyme & leurs vaisseaux spermatiques bien plus courts que ceux du mâle. La matrice commence par un corps assez épais, composé de deux fortes tuniques: son orifice qui est large se dilate aisément pour recevoir tout à la fois les deux parties naturelles du mâle dans le coit. Ce corps le divise fort près de son commencement en deux petites poches, composées de tuniques molles, minces & transparentes; ils se dilatent fort aisément pour contenir un grand nombre de Vipereaux, jusqu'à leur persection. La Vipere n'est pas la seule d'entre les serpens qui ait sa matrice divisée en deux corps semblables, situés de chaque côté le long des intestins qui les séparent; car on remarque la même chose dans la Couleuvre. Ainsi les œufs sont d'abord formés dans les deux corps de la matrice, étant couverts chacun de leur petite tunique : en sorte que tous ceux du même corps sont enveloppés ensemble par une membrane commune, qu'on peut appeller leur ovaire; ils y prennent leur accroissement : les Vipereaux s'y forment & s'y persectionnent, & ils en sortent les uns après les autres par la même voie par où la semence du mâle est entrée. On a seulement remarqué que le corps droit de la matrice est ordinairement bien plus rempli d'œufs & de Vipereaux que le gauche; que le nombre des œufs est assez inégal; qu'il y en a quelquefois vingt ou ving-cinq, & quelquefois la moitié moins; que les Vipereaux prennent leur forme & leur perfection dans l'œuf où ils sont diversement sirués & entortillés; qu'ils ont chacun dans leur œuf une espece d'arriere-faix qui pend à leur nombril, & par lequel ils tirent leur nourriture; qu'en naissant ils l'entrainent

avec eux; qu'ils en sont en partie enveloppés; qu'ensin leur mere les en délivre, & les nétoie en les lêchant lorsqu'ils sont nés. On ne sait donc sur quoi les anciens qui ont écrit de la Vipere se sont fondés, quand ils ont dit que dans le tems du coit, le mâle introduisoit sa tête dans la gueule de la femelle, & qu'il y versoit sa semence qui tomboit de là dans la matrice où elle formoit premierement des œufs, & ensuite des Vipereaux; que la femelle se sentant chatouillée par cette émission de semence, coupoit avec les dents la tête de son mâle, & que les Vipereaux étants prêts à naître, perçoient la matrice & les slancs de leur mere pour se faire passage; de sorte qu'en lui donnant la mort, ils vengeoient en quelque sorte celle de leur pere.

La Vipere rampe lentement, elle ne saute ni ne bondit jamais. Quand on lui fait du mal & qu'on l'irrite, elle devient furieuse, & fait, comme nous l'avons dit, des morsures très perçantes; mais elle n'attaque jamais ni les hommes, ni les gros animaux, si on ne lui en donne sujet. Elle n'attaque que les petits animaux qu'elle veut dévorer pour sa nourriture, comme les Cantharides, les Scorpions, les Grenouilles, les Souris, les Taupes, les Lézards, & d'autres semblables, qu'elle avale tout entiers après les avoir tués avec ses grosses dents.

Les esprits animaux demeurent encore plusieurs heures dans la tête & dans toutes les parties du tronc de la Vipere après qu'elle a été écorchée, vuidée de toutes ses entrailles, le coupée en plusieurs morceaux. C'est ce qui fait que le mouvement y continue fort long-tems; que la tête est en état de mordre, & que sa morsure est aussi dangereuse, que quand la Vipere étoit toute entiere, & que le cœur même arraché du corps conserve son battement pendant quelques heures. La Vipere ne rend pas beaucoup d'excrémens, & même ils ne sont pas puants; au lieu que ceux de la Couleuvre le sont beaucoup. Les Viperes ne font point de trou dans la terre comme les autres serpens pour s'y cacher, mais elles se cachene d'ordinaire sous des pierres ou sous de vieilles mazures, où elles se trouvent assez souvent entassées & entortillées en grand nombre. Quand il fait beau, elles se cachent

aussi s'accouplent ordinairement deux sois l'année; elles commencent au mois de Mars, & portent quatre ou cinq

mois leurs Vipereaux.

M. Charas a éprouvé que le tabac & son essence sont mourir les Couleuvres de même que les Viperes. La Vipere peut rester dans l'esprit de vin une bonne heure sans y être étoussée: nous conservons deux Viperes dans l'esprit-de-vin qui s'entremordoient encore au bout de quatre heures après avoir été submergées de cette liqueur.

Il y a des Viperes presque par-tout à Malthe, en Grece, en Egypte, en Asie, en Italie, en Espagne, en Portugal, en Angleterre. Elles fréquentent volontiers les lieux montagneux, secs, pierreux, mais elles ne se trouvent point dans les lieux maritimes. Il est faux que la Vipere s'accouple avec la Murene, comme l'ont avancé les Anciens. Comme elle ne va pas naturellement à l'eau, elle n'est pas un animal amphibie. Lorsqu'elle est en colere elle sisse. On assure avoir vu des Viperes à deux queues, & d'aûtres à deux têtes.

Propriètés de la Vipere en Médecine.

La Vipere fournit beaucoup de remedes: on s'en sen pour résister au venin, pour purisser le sang, pour la lépre, la galle, les écrouelles, les dartres rébelles & dans les sievres malignes & pestilentielles. Il paroît que la principale vertu de la Vipere est d'accélérer la circulation du sang, d'en faciliter le mélange, de fondre les concrétions lymphatiques, & de débarrasser par a moyen les glandes de ces humeurs grossieres & obstruantes, qui venant à y séjourner & à s'y aigrir, occasionnent une infinité de maladies cutanées auxquelles on donne le nom de scrophuleuses & de lépreuses. On est redevable de ces bons effets au sel actif & très pénétrant dont les Viperes abondent, & qui vient des Lézards & des Taupes, dont elles se nourrissent: car on sait que ces animaux étant dissous dans l'estomac, fournissent une grande quantité de particules volatiles, & c'est en cela que consiste la différence de la chair de Vipere d'avec

elles des autres serpens, qui, ne vivant que d'herbes & le gazons, sont fort éloignés de posséder les propriétés

jui nous rendent la Vipere si utile en Médecine.

Les anciens Médecins faisoient manger pendant longems des Viperes en guise de poisson, roties sur le gril; ls ordonnoient un long usage des vins de Viperes, & ils suérissoient par ce moyen les maladies les plus terribles c les plus opiniâtres: telle que la lépre.

Les préparations les plus simples de la Vipere, & en nême tems les meilleures, sont les bouillons, la gelée,

es sirops & le vin de Vipere.

On fait sécher au soleil le cœur & le soie de la Viere : on les pulvérise ensemble, & l'on appelle cette oudre Bézoard animal. Elle a les mêmes vertus que le orps de la Vipere; elle se donne dans du bouillon & ans quelque liqueur convenable. La Chymie sourait lusieurs autres préparations, qui sous une sorme disséente, ont les mêmes propriétés : tels sont l'eau distilée, esprit, le sel volatil, & l'huile de Vipere. L'esprit & e sel volatil sont les remedes les plus en usage que sour-issent la distillation de la Vipere. Ils possedent eux seuls es vertus les plus essentielles de l'animal. On s'en sert ans les sievres malignes, dans la petite vérole, dans apoplexie, dans l'épilepsie, dans la paralysie, dans les naladies hystériques, & contre la piquure de toutes les êtes venimeuses.

La graisse ou axonge de Vipere est un remede adnirable dans les affections des parties nerveuses, spéialement des articulations provenantes de quelques cauzes externes, comme contusions, plaies, piquures & autes accidens semblables. Cette graisse tient lieu des colres les plus vantés contre les affections des yeux. Lorsu'il ne s'agit que de fortisser la vue & de dissiper la
rop grande abondance d'humeurs qui affluent dans l'œil,
t qui l'incommodent, on se contente d'oindre les pauvieres avec ce liniment. Mais lorsqu'il est question de
emédier à des maladies plus pressantes, il faut alors en
aire distiller une goutte ou deux dans l'œil. C'est un
xcellent linitif, un détersif, un consolidant: c'est un
pécifique pour les taches, les taies des yeux, & les exroissances membranouses, qu'y laisse souvent la petite

vérole. Cette graisse a cela de particulier que, queil qu'elle soit aussi liquide que de l'huile, lorsqu'elle à sejournée quelque tems dans l'œil; elle en sort épaisse & en forme de beurre blanc, parcequ'elle a apparemment la propriété d'absorber les humeurs âcres & salines, d'où il résulte une espece de savon, ou qu'étant détersive, sans être mordicante, elle s'unit à toutes les impuretés qui s'y trouvent. Ses effets salutaires ne se bornent point aux maladies des yeux. Wedel dit en avoir fait prendre avec succès intérieurement aux Phrysiques Cette graisse est encore un bon cosmétique propre à esfacer les rides du visage, & à embellir le teint. On se sert de l'huile de Vipere pour guérir les dantres, la gra-

telle, & les autres vices de la peau.

La chair de Vipere est un des principaux ingrédiens qui entrent dans la thériaque. On fait venir des Viperes de plusieurs Provinces du Royaume, mais principalement du Poitou: on les apporte ou vivantes dans de son, ou seches par paquets d'une douzaine. On renferme ces dernieres dans des vaisseaux qui contiennent du vis argent, ou de l'absinthe pour les garentir des vers; il faut qu'elles soient garnies de leur cœur & de leur soie, & qu'elles n'aient point de taches de noirceur, ces taches indiqueroient qu'elles sont mortes d'elles-mêmes. Il y a plusieurs préparations de Viperes qui nous viennent de Montpellier, de Padoue, & auxquelles on a donné le nom de i rochisques ou de Pastilles de Viperes, qui ne sont que des Viperes desséchées réduites en poudre, & miles avec de la poudre adragant en forme de pastilles, ointes de baume du Pérou pour les conserver.

Les Naturalistes & les Voyageurs ont fait mention de beaucoup d'autres sortes de Viperes. M. Hasselquists donné dans les Asses d'Upsal, 1750, p. 24 & 27, la description de deux Couleuvres d'Egypte, dont l'une se nomme, Couleuvre ou Vipere cornue: celle-ci n'a point de dents à la mâchoire supérieure, mais elle a deux osselets dans le palais, longs, paralleles, garnis chacm de dix dents pointues, un peu crochues & courtes: le milieu de la mâchoire inférieure est garnle de huit pentes dents. Cette sorte de Serpent porte sur la tête deux 21guillons en forme de cornes, élevés, ronds, pointus, durs, un peu arqués & cannelés: le bout de la queue est armé d'un aiguillon: les Habitans d'Egypte regardent

cette Vipere comme venimeuse.

Seba donne aussi la notice de seize especes de Viperes, entre lesquelles on trouve la Couleuvre de Jararaka, laquelle se cache ordinairement sous les rejettons d'un arbre qu'on appelle Acacia cornu. La Vipere mâle des Indes Orientales, dont les testicules sont armés de pointes, & qui a à la mâchoire supérieure deux désenses ou grandes dents: on trouve aussi cette même sorte de Serpent dans l'Isle de S. Eustache. Les autres Viperes remarquables, dont parle Seba, sont le Boicininga, les Viperes de Ceylan & d'Anticyre, la Vipere du Japon, dont la madrure sorme des empreintes qui ne ressemblent pas mal à des caracteres hébraïques, la Vipere cornue d'Esclavonie (c'est une espece de Ceraste), la Vipere du Paraguay, dont l'habillement est trop singualier pour qu'on puisse en former une vraie description.

Ensin on place encore parmi les Viperes le Jaracua de Java, le Nepa d'Afrique, le Cayata du Bresil, le Cobra & le Cencoalt d'Amérique, le Jakama, le Tamachia, l'Echis de l'Isle S. Laurent, le Magoniza du Ceylan, le Marassus de l'Arabie, le Paraguajana de l'Amérique méridionale, le Tetzaucoalt de la Nouvelle-Espagne, le Prince Asmodée du Japon, le Zeboa des

Hebreux, &c.

VIPERE IGNÉE. Voyez Tlehua.

VIPERE MARINE, Vipera marina, aut Serpens marinus: c'est une espece de Murene. On trouve des observations de Redi sur les différentes parties internes de la Vipere marine, dans le Tom. IV des Collette Academ. p. 524: Voyez aussi le mot Serpent Marin.

VIPERINE DE FRANCE, voyez HERBE AUX

Viperes.

VIPERINE DE VIRGINIE, voyez SERPENTAIRE DE VIRGINIE.

VIS, Turbo, aut Strombus, genre de coquillage univalve, contourné en spirale, dont M. d'Argenville compose sa neuvierne famille: cette coquille a la bouche tantôt large, applatie, ronde, dentée ou non dentée,

quelquesois à oreille, & se terminant toujours en une longue pointe très aiguë: les coquilles qui composent cette famille, & dont le nom est le plus connu, sont l'Alêne, le Clou, le Poinçon, l'Aiguille, le Perçoit, l'Enfant en maillot, le Télescope, la Pyramide ou l'Obélisque Chinois, la Tarrière, la Chenille, le Ruban, la Vis de Pressoir, l'Escalier ou Scalata.

Il y a des Vis d'eau douce, comme des Vis de mer, qui n'ont point d'autre caractère que leur figure même, qui est faite en alène. M. d'Argenville, Zoormorphose pl. IV, ajoute avoir trouvé des Vis terrestres avec les

Buccins.

Le mouvement progressif des Vis s'exécute comme celui des Limaçons, par le moyen d'une grosse partie musculeuse, à laquelle on donne le nom d'empattement dans les Limaçons.

M. Adanson place la Vis parmi les Limaçons univalves, de la famille de ceux qui ont deux cornes, & les yeux placés à leur racine: c'est le neuvieme genre de ses coquillages univalves: il lui donne le nom de Terchia

en latin.

VISCACHA ou VIZCHACA, espece de Lapin du Pérou, qui a la queue aussi longue que celle d'un Chat: ces animaux sont petits & doux, de couleur de gris blanc ou cendré, & se trouvent sur les montagnes pleines de neige. Sous l'Empire des Incas, & même depuis, les Habitans du Pays en filoient le poil, dont ils saisoient de riches étosses. Dictionn. des anim., Tom. IV, p 557.

VISNAGE, ou FENOUIL ANNUEL, ou CURREDENT D'ESPAGNE, Visnaga gingidium appellatum, plante qui croît naturellement dans les pays chauds,
comme en Turquie, en Italie, en Languedoc, en Espagot:
on la cultive ici dans les jardins. Sa racine est sibreule &
annuelle; elle pousse une tige haute d'environ deux pieds,
cannelée, droite, glabre, genouillée, ressemblante à
celle de l'Aneth; ses seuilles sont découpées en grandes
lanieres, lisses & unies comme celles du panais sauvage:
ses seurs naissent en été au sommet de la tige, disposées
en ombelles, blanchâtres, longues, roides, gamies à
leur base de petites seuilles qui se contractent sur ellemêmes, & forment un creux. A ces sleurs succedent des

ruits ovales, divisés en deux parties qui renferment leux semences, convexes d'un côté, & applaties de 'autre, velues, semblables à celles de l'ache, d'un roût acres alles môrisses en autremps

zoût âcre: elles murissent en automne.

Lorsque les pédicules de ses ombelles sont sechés, ils eviennent sermes; & il y a beaucoup de personnes, ur-tout en Espagne, qui s'en servent en guise de curre-ents: on choisit ceux qui sont lisses, de couleur jaunâce, d'un goût assez agréable, & d'une odeur douce: n attribue à cette plante les mêmes propriétés médiciales qu'au Fenouil: voyez ce mot.

VISON, espece de Belette du Canada, qui a, deuis le bout du museau jusqu'à l'origine de la queue, nviron quinze pouces de long: ses oreilles sont très ourtes, larges & arrondies: tout son corps est couvert

e poils d'un marron foncé.

VIT DE MER, ou VERGE MARINE, ou MEN-ULE, espece de Zoophyte, dont nous avons parlé au 10t Membre marin.

VITREC, voyez Cul Blanc.

VITRIOL, Vitriolum, sel minéral dont la cristalsation a la figure d'une lozange: sa saveur est styptique: se fond très facilement dans le feu, & devient d'abord uide comme de l'eau; mais son humidité étant dispée, il s'y desseche en une matiere poreuse & friable.

Il y a autant d'especes de Vitriols naturels, qu'il y a e substances métalliques, dissolubles par l'acide proveant de la pyrite, lequel porte le nom d'acide vitrioque. Quand la pyrite sulfureuse tombe en essorescence ar le contact de l'air & de l'humidité, son soufre se étruit, & alors la vitriolisation se fait: si ce sel, qui t acide, rencontre dans l'état de dissolution une pece de terre argilleuse, il en résulte de l'alun: si au ontraire il rencontre du zinc, il produira, par évapotion naturelle, de la couperose blanche: si la liqueus triolique a rencontré du cuivre, il en aura résulté du itriol de chypre, ou bleu; ensin, si la même liqueur impregné du ser, il en résultera un Vitriol verd maral, nommé aussi Couperose verte.

On sait que ces substances ont différens degrés d'affité avec l'acide dont il est question, & que par conséquent ces mêmes substances peuvent être chassées les unes par les autres quand elles sont unies à cet acide: c'est ainsi, qu'en faisant bouillir de l'alun dans une terrine de fer, la terre de l'alun se précipite, parceque l'acide vitriolique l'abandonne, ayant plus d'affinité avec le fer, & forme avec lui du Vitriol vert; c'est par la même loi que le cuivre dissous par l'acide vitriolique se précipite quand on plonge dans cette dissolution une barre de fer, ce qui forme le cuivre de cémentation. Ces sortes de transmutations dont quelques imposteurs ont fait dans le dernier siecle le sublime de l'Alchymie, sont trop connues pour nous y arrêter: tout ne dépend que de l'affinité respective, plus ou moins grande, de ces substances avec l'acide vitriolique. On trouve dans le Dictionnaire de Chymie les détails les plus circonstanciés à cet égard: en notre qualité de Naturaliste, nous nous bornons à dire ici que le Vitriol blanc, appellé Couperose blanche, est le Vitriol de Zinc ou de Goslar. Le Vitriol bleu, ou de Chypre, ou d'Azur, ou de Venus, ou d'Hongrie, est le Vitriol de cuivre; le Vitriol ou Couperose verte est le Vitriol de fer ou de Mars.

Toutes ces especes de Vitriols se trouvent en stalactites contre les parois des cavités souterraines, ou se sé-

parent des eaux chargées des principes des pyrites.

A l'égard des Vitriols du commerce, ils sont produits par l'art, & ils contiennent les mêmes principes dont nous avons fait mention: quelquefois on les retire de la pyrite, d'autres fois des terres vitrioliques, quelquesois aussi des eaux qui contiennent ces sels minéraux, & qu'il suffit d'évaporer pour les obtenir sous une forme solide Dans le cas où l'on doit retirer le Vitriol des pyrites, comme cela se pratique en Suede, en Allemagne, en Anglettere, & même en France, il faut exposer à l'air les pyrites reconnues propres à cette opération : lorsqu'elles autont fumé, qu'elles se seront gercées, & qu'il se sera formé à leur superficie des flocons salins, alors on les lessivera, puis on épurera la liqueur en la laissant rasseoir; on la fera évaporer suffisamment dans une chaudiere de plomb; enfin on procedera à la crystallisation en mettant la liqueur refroidir dans des tonneaux remplis de chevilles, ou de branches entrecroisées. C'est ainsi qu'en multipliant

allisation se réunissent dans un point le plus voisin, & rennent la forme de crystaux dont la figure, la coucur & la propriété sont toujours le résultat des matieres constituantes. Voyez ce détail dans notre Minéralogie, vol. 1.

Tous les Vitriols sont d'abord transparens; mais pour seu qu'ils soient exposés à l'air, ils deviennent bientôt paques & farineux: ils se dissolvent facilement dans l'eau. Le Vitriol martial a la propriété de noircir la teinture des l'antes astringentes, comme la noix de galle, &c., &c. l'en faire de l'encre, qui est la base de la teinture en noir: beaucoup de Polletiers, de Teinturiers & de Chacliers préserent d'employer son acide concentré, connut lans le commerce sous le nom impropre d'Huise de Viiriol.

Le Vitriol Romain, si vanté par les Adeptes, contient in peu de ser, & beaucoup de cuivre bes especes de alchytes ou de colcothar naturels sont aussi des Vitriols; voyez Colcothar Fossille.

VIVE: voyez Dragon de Mer.

VIVELLE, poisson cétacée des Indes, dont la chair st mauvaile : son museau est fort long, armé d'aiguilons des deux côtés : c'est le Poisson scie dont nous

vons parlé à l'article BALEINE.

VIVIPARE & OVIPARE. Par le premier de ces nots, les Naturalistes entendent les animaux dont les etits sortent tout formés du ventre de leur mère: par escond, ceux dont les petits proviennent de l'œuf ar le moyen de l'incubation, ou éclosent par la chaleur u soleil, comme les petits des Tortues, des Crocodiles cautres.

Dans les especes vivipares, l'enveloppe des germes it molle & délicate, parceque demeurant toujours à suvert dans la mere, le germe n'a pas besoin d'une plus pre désense. Dans les especes ovipares, l'enveloppe du erme, un peu avant que la mere le mette bas, devient ne croûte solide, & assez dure pour résister au poids : aux injures de l'air, sans offenser le petit qui est edans.

Tous les animaux, sans exception, proviennent d'une H. N. Tome V.

mere qui les met au monde de l'une ou de l'autre de ces deux manieres : ces loix subsistent dès le commencement du monde, & n'ont jamais varié.

Les animaux vivipares tiennent, sans contredit, le premier rang dans l'ordre du regne animal; & l'homme

est le premier de tous.

Le nombre des animaux vivipates n'égale pas celui des ovipares. Du nombre de ces derniers on compte route la classe des oileaux; celle des poissons proprement dits, excepté l'Anguille, & le genre de la Baleine; celle des reptiles, excepté la Vipere; celle des insectes, parmi lesquels on trouve quelques especes de Mouches vivipares, & celle des vers, entre lesquels aussi quelques Naturalistes disent en avoir découvert de vivipares.

Ainsi, tous les vivipares se réduisent aux quadrupedes terrestres, aux poissons cétacées, à la Vipere, à quelques especes de mouches, & à quesques vers qui, peutêtre ne sont que se reproduire quand on détache ou que l'on coupe ces insectes en différentes parties, lesquelles deviennent autant de vers, tels sont les Polypes, le

Gordius, &c.

Voyer l'histoire abrègée de tous ces animaux, tant vivipares, qu'ovipares, aux mots génériques Animal, Amphibles, Cétacées, Coquillages, Crustacées, Insettes, Oiseaux, Poissons, Quadrupedes, Reptiles, Vers, & Zoophytes; & pour leur description partienliere, aux noms sous lesquels chacun d'eux est connt. UMBUA, nom qu'on donne à Congo au Tamandut-

guacu du Brestl: voyez à l'article TAMANDUA.

UMBILIC DE MER: voyer Nombrie Marin. UNAU, animal monstrueux qui se trouve dans l'îse de Marignan: c'est une grande espece d'Ai, animal singulier, dont nous avons parlé au mot Paresseux.

UNICORNE, nom donné à la Licorne de mer, qui

est le Narhwal des Islandois.

UNICORNE FOSSILE ou MINÉRALE, Unicorms fossile. Les Lithologistes donnent ce nom à des os d'animaux devenus fossiles, & communément si altérés qu'on ne peut guere reconnoître à quelle espece d'animal, soit marin, soit terrestre, ils ont appartenu. Les Apoticaires emploient cette substance sous le nom d'Yvoire fossie, & de plusieurs autres Nations. On en trouve beaucoup dans la Sibérie, à des profondeurs assez considérables, d'une consistance de craie endurcie, happante à la langue, & se dissolvant avec effervescence dans les acides, tant minéraux que végétaux. On en emploie beaucoup en médecine chez les Allemands, les Italiens & en Pologne, pour arrêter le cours de ventre, pour résister au venin, & pour l'épilepsie, même pour déterger les vieux ulceres, & pour fortisser les yeux. Voyez Yvoire Fossile.

UNIQUE, nom donné à une espece de coquille du genre des Murex, & de la classe des univalves, à causé de sa bouche qui est tournée contre l'ordinaire, de droite à gauche, avec une clavicule aussi applatie: sa queue est pointue. Ce Murex n'est pas commun, dit M. d'Argen-

ville, Conchiliol. p. 292, édit. de 1757.

UNIVALVES, Univalvia, nom donné à des co-

quilles d'une seule piece.

Les Univalves sont la premiere classe des coquillages tant marins & fossiles, que fluviatiles & terrestres: on en connoît, dit M. d'Argenville, quinze familles qui sont marines, sept parmi les fluviatiles, six qui sont terrestres, & quatorze parmi les fossiles. Nous avons exposé le système historique & abrégé de ces dissérens coquillages au mot général Coquillages, & en outre à chacun des articles, ou noms que les especes portent.

your le mêler avec la feuille du bétel, qu'ils mâchent continuellement. La plante qui se nomme Dourou produit des seuilles d'une toise de longueur sur deux de large; elles servent à couvrir les maisons, & les tiges servent à bâtir des murailles. Voa signisse fruit dans la langue de cette Isle, & les noms de la plupart de ses fruits y commencent par Voa: les Citrons s'y nomment Voasaras.

VOILIER: c'est le Nautile: voyez ce mot.

VOLCAN: on donne ce nom aux gouffres montueux se ardens, qui vomissent avec impétuosité, & en dissérent tems, des sleuves de matieres bitumineuses, sulfureuses, embrasées, ou qui lancent comme une grêle

d'éclats de pierres, les unes calcinées, d'autres plus ou moins vitrisiées & en scories, ou des tourbillons de vapeurs, des nuées de cendres, des torrens de fumée, & dont l'effet plus violent que celui de la poudre & du tonnerre a de tous tems étonné, effrayé les hommes, & désolé la terre. Les Monts Vésuve, Ethna & Hécla Suffisent seuls pour nous en donner un exemple bien frappant: ces phénomenes désastreux sont dûs à des seux terribles, recelés dans le sein de ces montagnes dont ils minent les voûtes: les matieres les plus rapaces, les plus apyres, & les plus réfractaires ne peuvent résister à la violence de ces feux, ainsi qu'on le voit par la nature de certains morceaux de laves, dont une partie est vitrifiée; & l'autre, qui est calcinée, résiste à la violence du feu de nos fourneaux : voyez aux mots Lave & Ponce. Nous le répétons, l'action de ce seu est si grande, & la force de l'explosion est si violente, qu'elle produit par la réaction des secousses assez fortes pour ébranker & faire trembler la terre, agiter la mer, renverser les montagnes, détruire les Villes & les édifices les plus solides à des distances même très considérables. Ces essets, quoique très naturels, dit M. de Buston, ont été regardés comme des prodiges; & les Habitans de l'Illande regardent l'ouverture de leur Volcan comme la bouche de l'enfer: les mugissemens qu'il fait entendre sont les cris des damnés; enfin les éruptions sont, selou ce Peuple, les effets de la fureur & du désespoir des malheureux: tout cela n'est cependant que du bruit, du feu & de la fumée.

Les environs des Volcans sont semés d'un amas énorme & confus de cendres, & de toutes les matieres jettées en l'air par les explosions : on y trouve des aves, du soufre, de l'alun, du sel ammoniac, des pyrites, des scories, de la pozzolane : on remarque aussi dans les environs des Volcans beaucoup de crévasses qui sument dans le jour, & dont les vapeurs semblent ensammées pendant la nuit comme les phosphores. Dans tous les Pays où il y a des Volcans, on y trouve abondamment du ser, du soufre, du Pétrole, des caux chaudes & minérales. Dans les ssies de Sainte Helene, aussi bien qu'aux Açôres, on rencontre des terres sul-

Turenses, & des scories semblables à du mâche-ser, ou à la pierre du Périgord. Le Japon & la chaîne des Cordillieres, au Pérou, où il y a seize Volcans, abondent en sousses d'eaux qui sortent en grande abondance, & qui sorment des inondations. Le jour même du tremblement de Lisbonne (premier Novembre 1755), après un bruit souterrain, la terre s'entrouvrit à une lieue d'Angoulême, & il en sortit un torrent chargé de sable de couleur rouge.

Des Physiciens modernes, témoins du bruit subit & de la displosion prodigieuse qui arrivent quand il tombe un peu d'eau sur un métal en susion, croient devoir soupçonner que l'ouverture de plusieurs Volcans, & même les nouvelles éruptions les plus violentes des anciens Volcans, sont causées par la rencontre des eaux qui sont sous la terre avec des matieres métalliques, abondantes, que la violence d'une instammation a mises

en fusion.

Les Volcans les plus redoutables ne se trouvent communément que sur de hautes montagnes, vers les lieux maritimes: il suffit de citer le mont Vesuve, dans l'Isle de Naples, le Mont Etna dans la Sicile, le Mont Hécla dans l'Islande, &c. Voyez l'énumération que la Martiniere, Dictionn. Géogr., a faite des Volcans répandus par toute la terre. Cependant, comme l'on trouve abondamment les pierres ponces, non-seulement sur les parages des Isles, mais encore en pleine mer, on peut dire aussi qu'il y a des Volcans soumarins, lesquels sortent à la vérité des rochers qui probablement ne sont que la crête des montagnes qui sont dans le lit de la mer: au reste, si les produits des Volcans de mer sont semblables à ceux des Volcans de terre, ces rapports font présumer en faveur de l'unité des causes, & de leurs phénomenes.

Toutes les montagnes qui vomissent du seu, ou qui ont été autresois en éruption, sont adossées à des amas consus de rochers énormes, comme brisés & détruits, & entassés assez irrégulierement les uns sur les autres: les sommets de ces montagnes sont arides, tronqués, & évalés en creuset ou en entonnoir, ou

Xx iii

comme éboulés: par-tout on y reconnoît visiblement les traces qu'ont laissé des cataractes de seu, & les érupzions de différences matieres.

M. de Busson rapporte que quand le Vesuve commence à mugir & à rejetter les matieres dont il est embrasé, le premier tourbillon qu'il vomit a moins de vitesse que le second, celui-ci moins que le troiseme, & ainsi de suite: les ondes pesantes de bitume, de sousre, de cendres, de métal sondu, paroissent, dit il, des nuages massifs; & quoiqu'ils se succedent toujours dans la même direction, ils ne laissent pas de changer beaucoup celle du premier tourbillon, & de le pousse ailleurs, & plus loin qu'il ne seroit parvenu tout seul.

Il seroit peut-être à desirer qu'il y eût à la surface de notre globe un plus grand nombre de Volcans. Fante de pareils soupiraux ouverts, les mines & les secouses souterraines ne cessent d'agir jusqu'à ce qu'elles aient eulbuté toutes les couches qui les recouvrent. Mais il seroit à souhaiter que les bouches des Volcans sussent à l'abri de la pluie, car l'on a vu des Volcans qui, après avoir cessé pendant long-tems de jetter du seu, ont recommencé à faire des explosions terribles, occasionnées par de nouvelles caux qui y étoient tombées; c'est peut-être la raison pour laquelle la montagne Fesi, au Japon, qui vomissoit autresois du seu, n'en jette plus depuis qu'une ouverture s'est faite au stanc de cette montagne. Au reste, la plus grande partie des pays où il y a des Volcans ne laissent pas d'éprouver des tremblemens de terre, comme avant leurs premières éruptions.

Le Mont Vésuve, qui vomit des slammes depuis plus de deux mille ans, comme le prouvent les sondemens de plusieurs édifices de l'ancienne Ville d'Herculane, non-vellement découverte, qui sont, dit-on, de lave pare; le Mont Vésuve, dis je, n'exempte pas le reste des côtes maritimes de l'Italie, des tremblemens de terre. On assure que le premier incendie de ce Volcan sut si violent, qu'il brûla deux. Villes voisines. La Ville d'Heraclée, qu'on a retrouvée dans ces derniers tems, sut détruite la premiere, & ensevelie sous plus de soixante pieds d'une sorte de cendre, dont une partie sut jenée tant à Rome, qu'en Egypte. Pline voulant considérer cet incendie de trop près, sut étoussé par la sumée. M. de

Buffon dit qu'il y a apparence que la Ville de Naples est située sur un terrein creux & rempli de minéraux brûlans, puisque le Vésuve & la Solfatare (entre lesquels elle se trouve à égale distance) semblent avoir des communications intérieures; car quand le Vésuve brûle, la Solstare jette des slammes; & lorsqu'il cesse, la Solfatare cesse aussi.

Une des plus violentes éruptions du Vésuve a été celle de 1737, la montagne vomissoit par plusieurs bouches de gros torrens de matieres métalliques sondues & ardentes, qui se répandoient dans la campagne & s'alloient jetter dans la mer. M de Montealegre qui communiqua cette relation à l'Académie de Paris, observa avec horreur un de ces sleuves de seu, & vit que son cours étoit de six ou sept milles depuis sa source susqu'à la mer; sa largeur de cinquante ou soixante pas; sa prosondeur de vingt-cinq ou trepte palmes, & dans certains sonds ou vallées de cent vingt. La matiere qu'il rouloit étoit semblable à l'écume qui sort du sourneau d'une sorge. Voyez Hist. de l'Acad. 1737. p. 7 & 8.

On ignore la durée du tems qu'il y a que le mont Ethna brule; cependant ses éru tions sont très violentes, & les matieres qu'il jette si abondantes, qu'on peut y creuser jusqu'à soixante-huit pieds de prosondeur: on voit les slammes & la sumée de ce Volcan jusqu'à Malthe qui en est à soixante lieues. On prétend qu'on a trouvé des pierres qu'il a lancées jusqu'à soixante mille pas, & qu'en 1683, il criva un tremblement de terre en Sicile causée par une violente éruption de ce Volcan; il détruisit entiérement la ville de Catana, & sit périr plus de soixante mille personnes dans cette ville seule, sans compter ceux qui périrent dans les autres villes & villages voisins.

Le mont Hécla en Islande, qui jette aussi du seu de tems immémorial, lance ses slammes à travers les glaces & les neiges d'une terre gelée, & ses éruptions sont aussi violentes que celles de l'Etna & des autres Volcans des pays méridionaux. Il jette quelquesois, indépendamment des cendres & des pierres ponces, un déluge d'eau bouillante: on ne peut pas habiter à six lieues de distance de

ce Volcan.

Le plus sameux Volcan de l'Asie, est le mont Albours auprès du mont Taurus à dix-huit lieues de Herat, il sume continuellement & jette souvent des slammes & une extrême abondance de cendres & de laves. En 1693, l'îste de Sorça, l'une des Moluques, étoit encore très habitée, mais la haute montagne qui se voyoit au milieu de cette Isle, étoit un Volcan qui vomit du bitume & des matieres ensammées en si grande quantité, qu'il se sorma un lac ardent qui s'étendit peu-à-peu, & ensin

toute l'Isle fut abîmée & disparut.

Un des plus fameux Volcans des Isles de l'Océan Indien, & en même tems un des plus nouveaux, est celui de Panarucan dans l'Isle de Java: celui du mont Gounapi dans l'Isle de Banda, n'est guerre moins affreux. La caverne appellée Beniguazeval, auprès de Fez en Afrique, est encore un Volcan qui jette toujours de la sumée, & souvent des slammes. Dans l'Isle de Fuogue au Cap Verd, il y a un Volcan dont les essets ont obligé les Portugais à n'y plus saire d'habitations. Le Pic de Tenerisse aux Canaries, jette aussi du seu, & du sommet coulent des ruisseaux de souser fondu du côté du Sud à travers les neiges. Ce sousre se coagule bientôt, & sorme dans la neige des veines qu'on peut distinguer de sort loin.

En Amérique il y a un très grand nombre de Volcans qui n'empêchent pas qu'on n'y ressente plus fréquemment qu'ailleurs des tremblemens de terre, sur-tout dans les montagnes du Pérou & du Mexique. Le plus terrible Volcan du Pérou est celui d'Aréquipa; on compte ensuite ceux de Carappa & de Malahallo, le Cotopaxi & le Pitchinça Au Mexique les plus considérables sont Popocampêche & Popocatepec. On trouve aussi des Volcans & montagnes de sous les Guadeloupe & à Tercere. Il y a dans les montagnes, appellées Cordissers, pluseurs précipices & de larges ouvertures dont les pariois sont noires & brulées, comme dans le précipice du mont Ararat en Arménie; qu'on appelle l'Abime. Ces absmes sont, selon M. de Busson, des anciens Volcans qui se sont étéints.

VOLUTES, Volutiti, nom donné aux coquilles univalves qui composent la samille des Cornets. Ce genre de coquillages qui a pris son nom de sa propte figure,

net élevé, souvent applati, & quelquesois couronné: en un mot les Volutes composent la famille la plus riche que nous ayons dans les coquilles. Celles à sommet élevé, offrent les Amiraux, le Navet, les Spectres, la Flamboyante, l'Hébraïque, le Drapeau, &c.

Parmi les Volutes à sommet applati, on compte le Damier, la Tinne de beurre, le Cierge, l'Aile de Papillon, &c. Parmi les Volutes à sommet couronné, on

trouve la Couronne Impériale, la Moire, &c.

M. d'Argenville, d'après qui nous venons de parler; fait observer que l'on confond aisément la famille des Volutes avec celle des Cylindres; mais en examinant, dit-il, les Volutes par leur intérieur, on reconnoîtra leur forme conique, dont une des extremités est pyramidale, & l'autre se coupe à vives arêtes, pour former une clavicule applatie, ou une couronne dentelée.

Le Cylindre au contraire, est presque égal dans ses deux extrémités. Il ne faut pas s'arrête ajoute-t il, à la bouche de la Volute, pour fixer son caractere générique. Sa figure qui s'allonge en pointe par le bas, est tout ce qui le détermine, ainsi que sa tête applatie, &

séparée du corps par une vive arête.

M. Adanson a mis les Volutes ou Cornets dans le

genre des Rouleaux : voyez Rouleaux.

VOMBARE: Papillon que l'on voit dans l'Isle de Madagascar, & qui est bigarré de différentes couleurs: il y en a qui sont mêlés de couleur d'or, d'azur, d'argent & autres. Distion. des Anim.

VOND-SIRA, petit animal de la même Isle, semblable à la Belette, d'une couleur rouge brune, qui aime beaucoup le miel, & qui jette une sorte odeur de musc.

VOUEDE, est le petit pastel de Normandie; il ne differe de la guede ou pastel du Languedoc, que par sa qualité qui est moindre; ce qui dépend de la maniere de l'apprêter; peut-être aussi que la chaleur du climat y fait beaucoup: voyez Pastel.

VOULOU, sorte de Canne d'Inde, de l'espece de celle que les Indiens appellent Bambou & Savar-Mam-

bou : vayez Bois de Bambou.

Le Voulou de la Guyane porte aussi le nom de Cambrouge; c'est un roseau creux & gros comme le bas de la jambe, dont les nœuds qui sont de pied en pied, n'excedent pas en debors; une petite pellicule épaisse de mois lignes les sépare en dedans les uns des autres. Ce roseau se trouve dans le pays de Caxenne aux bords des marécages; il crost par touffes à la hauteur de huit à dix pieds, & quelquesois plus; ses seuilles sont éparses au

sommet, la tige est garni de longs piquans.

VRAC, nom dopné au Vagec: unvez Fucus.

URANOMORPHITES, nom que l'on donne à des pierres ornées de denderites qui représentent accidentellement des corps célestes.

VRILLÉE COMMUNE: navez Liseron.

URUBITINGA, très bel oiseau du Bresil, que l'on met dans le tang des Aigles, Ruisch dit qu'il en a la ressemblance, & qu'il est de la grandeur d'une Oie de six mois. Il dissert de l'Urutaurana, autre espece d'Aigle du Bresil: 1°, par sa couleur brune & noire: 2°, par ses jambes nuancées de couleur jaune: 4°, par sa queue de deux couleurs, dont le desson est blane, jusqu'aux traisemes ailes, & le reste noir: & s°, parcequ'il n'a point de bupe.

URUBU, Yaufaur du Mezique: perez Aura.

. URUCU: ygyez'k ocoy.

URUS, ou URE, animal quadrupede, bisulce & ongulé, qui fréquente les montagnes de la Lithuanie & de la Prusse: on en nourrit dans la Russie blanche, que l'on prend dans la forêt de Hercinie; cet animal est grand & féroce. L'Urus est le Tur des Polonnois, l'Aurochs des Allemands. Quelques-uns lui ont aussi donné, mais à tort, le nom de Bison: voyez ce mot & celui d'Aurochs.

URUTAURANA, espece d'Aigle du Bresil, dont la hupe est composée de quatre plumes noires; les deux du milieu sont hautes de deux doigts; celles des côtés sont plus petites: cet oiseau a le bec noir & les pieds jaunes, tout le plumage supérieur est brun, mais l'inférieur est blanchâtre: le tout est varié de plumes noires, rangées en forme d'écailles.

USNÉE COMMUNE ou USNÉE PLANTE, sorte

de Lichen ou de mousse d'arbre : voyez ce mot.

MAIN, Usnea Humana. Selon Lémery, l'Usnée humaine est la mousse ordinaire, elle est verdâtre, haute de deux ou trois lignes, sans odeur, d'un goût un peu salé; elle naît sur les crânes des cadavres d'hommes & de semmes qui ont été exposés long-tems à l'air. On trouve cette petité plante principalement en Angleterre, en Irlande, sur les crânes des personnes qui ont été pendues & attachées aux gibets: car on a soin d'y faire si bien tenir leurs membres avec du sil d'archal, que leurs os y demeurent plusieurs années après que la chair a été entiérement consumée par la pourriture & par l'air. Il naît aussi quelques de l'Usnée sur des os des cadavres humains qui ont demeuré long-tems exposés à l'air, mais elle n'est pas estimée si bonne que celle du crâne.

Selon d'autres, il y a deux sortes d'Usnée humaine; la premiere dont on fait usage dans nos houtiques nous vient d'Irlande, & n'est autre chose qu'une petite espece de Muscus vulgaris terrestris Adianti aurei capitulis, qui ne dissere en rien de la mousse qui croît sur les tuiles, sur les pierres & les arbres. M. Doody, habile Apoticaire de Londres & célebre Botaniste, a remarqué qu'elle croît sur les os des chevaux & des bœuss qu'on a jettés à la voirie: on la trouve principalement sur des têtes ou crânes couchés par terre en des lieux humides. La seconde est encroutée sur les crânes humains, de la même maniere que le Lichen saxatilis ou Lichen petreus naît sur les pierres aux lieux incultes & champêtres, Les Auteurs disent qu'on présere cette dernière à

la précédente, comme étant douée d'une vertu particu-

liere pour la guérison de diverses maladies.

L'Usnée humaine, dit Lémery, contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Cette plante est fort rare en ce pays-ci, parcequ'on n'y expose pas les cadavres des criminels aussi communément que dans les pays du Nord; en Allemagne, l'Usnée est fort en usage. On l'emploie comme astringente dans le saignement de nez, on la met dans les narines: on peut s'en servir aussi pour l'épilepsie. L'Usnée humaine entre dans les poudres de sympathie, & dans plusieurs compositions qui tendent toutes à arrêter l'écoulement du sang de quelque partie du corps que ce soit. On trouve dans les Ephemer. d'Allem. Decur. 1. ann. 2.p. 96. & suiv. une savante Dissertation du Docteur Martin Bernhard à Berniz, dans laquelle il s'étend beaucoup sur les vertus de cette plante: nous y renvoyons le Lecteur qui y verra entre autres choses curieuses divers procédés pour la faire croître sur des crânes humains.

Divers Auteurs, tels que Grube & Junchers, assurent que l'Usnée humaine n'a d'autres vertus spécifiques que celles que les gens crédules ont bien voulu lui attribuer. Aussi, Mark, fameux Droguiste de Nuremberg, dit-il que tout le mérite de cette Usnée, ne consiste que dans sa rareté. Nous avons vu cependant plus d'une sois, des saignemens de nez considérables, arrêtés par le secours de l'Usnée humaine, qui, au reste, auroient peut-être cédé de même à l'usage de la mousse ordinaire.

USNÉE FUGITIVĚ: voyez Nostoch.

USQUIEPATLI, animal quadrupede de la Province de Guatimala dans les Indes Orientales, qui ressemble au Renard pour la ruse & la finesse. Selon l'Auteur du Distionn. des Anim. cet animal est long de deux palmes, il a la gueule petite, ainsi que les oreilles, les ongles courbés, la peau noire & velue, sa queue est son longue & mêlée de blanc & de noir. Il vit dans les cavernes entre les rochers, & se nourrit d'escarbots, de vers de terre, de poules, & autres oiseaux dont il mange la chair, quand il peut en attrapper. Son urine & sa siente sont d'une puanteur insupportable, & gâtent tout ce qu'elles touchent; on prétend que le vent que cet ani-

mal lache en suyant, a la même puanteur, & que la Nature ne lui a point donné d'autres armes pour se défendre contre les Chasseurs. Cet animal paroît ressembler beaucoup au Blaireau puant du Cap de Bonne Espérance, & à la Bête puante de la Louisiane: voyez ces mots.

USUN, espece de cerise du Pérou, d'un goût doux & agréable, mais qui, comme quelques especes de champignons de Provence, a la propriété singuliere de teindre l'urine de couleur de sang. Cette propriété allarme vivement les personnes qui n'en sont pas prévenues: mais au bout de douze heures il n'y paroît plus.

UTIAS, espece de lapin de la grandeur d'un rat, qui se trouve dans les Indes Occidentales, & que l'on chasse la nuit en s'éclairant avec un insecte lumineux, dont nous avons parlé sous le nom d'Acudia: voyez ce mot.

W, ou double W, nom donné à un phalene, dont les ailes sont blanches & cendrées par dessus. Il provient d'une Chenille d'un jaune vert, tacheté de noir; elle se trouve sur le groselier épineux. Voyez à l'article double CC. de ce Dictionnaire.

WALRUS ou WALROS, espece de cetacée, dont nous pations sous le nom de Vache marine. Les Groën-landois vendent ses deux grandes dents ou désenses sous le nom de TORWAC.

WALUHORA, nom qu'on donne au Ceylan au Manucodiata, dont la queue est très longue : c'est une est-

pece d'Oiseau de Paradis : voyez ce mot.

WHANG-YU, espece d'Esturgeon de la Chine, qui pese plus de deux cens livres. Sa chair est très serme & d'un bon goût: on en fait une grande pêche dans la profonde riviere de Fuchen, par des méthodes sort ingénieuses: on y étend des filets sur quatre pieux courbés, lesquels s'abaissent & se relevent par le moyen d'une perche attachée à terre: au centre est un grand puits, d'où le poisson ne peut sortir, quand une sois il y est entré. On prend encore ces poissons avec une autre espece de silets.

WINDOVER, les Anglois donnent ce nom à l'oiseau que les François appellent Cercelle ou Quercerelle; voyez ce dernier met.

WUL

WITFISCH, les Groënlandois donnent ce nom à l'espece de Baleine qui n'a des dents que par en bas, dit Anderson, (Hist. Nat. de Groenl. p. 148.) Ce possson a la tête pointue, il n'a point de nagcoires au dos; mais de chaque côté il en a une qui est passablement longue; il n'a qu'une seule ouverture pour rejetter l'eau: il a deux trous dans la base du crâne, mais ils se remissent dans un seul tuyau charnu, pour produire un seul jet d'eau. Le Withich est d'un blanc jaunâtre; il a quinze à seize pieds de long, il ne donne guere que deux tonneaux de graisse: elle est si molle, que le harpon n'y tient presque point, & quitte aisément : ce qui est cause qu'on chasse rarement ce poisson; mais on est bien aise de le rencontret, parcequ'on regarde son arrivée comme un présage d'une pêche abondante de Baleines. Martens, dans son Voyage de Spitzberg, Part. IV. chap. 6. n°. 5. parle aussi de cette Baleine.

WITLING: voyez à l'article MORUE.

VULNERAIRE DES PAYSANS, Vulneraria ruftica. Plante qui croît aux lieux montagneux, arides, sabionneux, & dans des pâturages crayeux exposés au soleil. Sa racino est simple, longue, droite, ligneuse & noirâtre, d'un goût légumineux. Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, grêles, rondes, velues, un peu rougeâtres, couchées par terre; ses seuilles sons rangées par paires, le long d'une côte fimple, terminée par une seule seuille semblable à celles de la Rue de chevre, mais plus moëlleules, velues en dessous & tirant sur le blanc. d'un verd jaunatre en dessus, d'un goût doux mêlé d'acreté. Celles qui souviennent les sieurs, sont plus larges que les autres, oblongues & membraneuses. Ses fleurs naissent en Mai & Juin aux sommets des branches, disposées en bouquets, légumineuses, james, soutenues chacune par un calice fair en tuyau, enflé, lanugineux & argentin. Lorsque la fleur est passée, ce calice s'enfle encore davantage, & devient une vessie qui renferme une capsule membraneuse, remplie ordinairement d'une ou deux petites semences jaunatres qui, murissent en Juillet & Août.

Cette vulnéraire cultivée dans les jardins, donne une variété à sleur blanche; toute la plante est vulnéraire,

consolidante, propre pour guérir les plaies récentes, étant pilée & appliquée dessus en cataplatme.

VULNERAIRES, melange d'herbes dont nous avons

parlé au mot Faltrances.

WOLFRAM ou WOLFART; nom que les Mineuts donnent à une espece de mine de ser arsenicale que quelques-uns consondent souvent, mais mal-à propos, avec la mine d'Antimoine; elle ressemble beaucoup aux cristaux d'étain : il n'est pas sare de la rencontrer dans les mines de ce métal, & même assez souvent elle en contient un peu. Le Wolfram est le Spuma Lupi aut Jouis des Naturalistes latins. Voyez l'article Mine de Far ans sénicale, à la suite du mot Fer.

UZAS, espece de Cancre du Bress, qui se trouve dans la boue auprès du rivage, & en très grande quantité. Il est, dit-on, de bonne saveur & sain, pourvu qu'on ait soin de boire de l'eau fraiche, immédiatement

après en avoir mangé.

XAN

ΧÉ

XANDARUS, c'est le même animal que le Tarande; lequel est le Rhenne de la Laponie: voyez RHENNE.

XANTOLINE: voyez Poudre aux Vers.

NANXUS. Selon Lémery est un gros coquillage, semblable à ceux que les Peintres donnent ordinairement pour attribut aux Tritons. Les Hollandois le font pêcher vers l'Isle de Ceylan, ou à la côte de la Pêcherie, où est le Royaume de Travancor: ceux qu'on pêche sur cent côte ont leurs volutes de droite à gauche. S'il s'en trouvoit quelqu'un dont les volutes sussent disposées naturellement de gauche à droite, les Indiens l'estimeroient infiniment, parcequ'ils croient que ce sut dans un Xanxus de cette espece, qu'un de seurs Dieux s'est autresois caché. On prétend qu'il est désendu, à ces Indiens, de vendre ce coquillage à d'autres qu'à la Compagnie de Hollande, qui, les ayant par ce moyen à bon marché, les revend sont cher dans le Royaume de Bengale, où l'on les scie pour en faire des bracelets.

On nous a montré de ces coquilles en Hollande, qui

n'étoient que de très grands buccins.

XAXATHUA, couleuvre du Mexique, d'une grande beauté. Ses écailles sont blanchârres, tachetées de points de couleur d'alexan clair. Sa tête est ornée de deux taches oblongues, fauves, qui paroissent comme façonnées autour en forme de cornichons, d'où il est arrivé que les anciens Ecrivains l'ont appellée improprement Serpent cornu. Sa gueule est large & ronde. A la hauteur des yeux, il regne un double cordon sur le nez; se dents paroissent petites, parcequ'elles sont profondément enfoncées dans leurs alvéoles. Seba a représenté ce Serpent avec deux testicules oblongs, Thes. II. Tab. 77, n. 5. La femelle est parée plus magnifiquement que le mâle; sa peau est par-tout décorée d'enjolivemens singuliers.

XÉ DES CHINOIS, ou Animal musque, Animal moschiferum. M. Linnzus dit que c'est une espece de cert qui n'a point de cornes, & dont les dents supérieures

Cading

canines sont découvertes: on en conserve un dans les Cabinet de la Société Royale de Londres, & il paroît

différent de la Gazelle, qui fournit aussi le musc.

Le Xé, dit M. Grew, est long de trois pieds queliques pouces. Sa tête a un demi pied de long, & son front a trois pieds de large: il a le museau pointu comme celui d'entre les chiens de chasse que les Anglois nomment Grey-Hound. Ses oreilles sont semblables à celles des Lapins: elles ont trois pouces de long, & elles sont droites. Il a les pieds très bien fendus, garnis d'ongles très longs & larges. Le poil de la tête & des jambes est long d'un demi pouce, ainsi que celui du dessous du ventre, & il n'est pas épais; mais sur le dos & aux fesses, il a trois pouces de long, & il est blanc & brun, de même que celui de la tête & des cuisses; celui du ventre & de la queue est blanc & comme crêpu. A chaque côté de la mâchoire inférieure, il y a une touffe de poils gros, courts & rudes, égaux, longs de près d'un pouce. Le poil de la vessie, où est enfermé le muse, est long de trois pouces.

Le Xé est timide: il entend de fort loin, & s'enfuit dès qu'on approche de lui. Cet animal se trouve à la Chine dans les Provinces de Kensi & de Sachuen: il est de la grandeur du chevreuil. On en tire de bon muse, que l'on trouve dans une tumeur qui lui vient sous le ventre tous les mois; ce muse est le plus parsait, & le plus odoriférant de tous: voyez ce que nous avons die

de la Gazelle.

XILOBALSAME, Xilobalsamum. Voyez à l'article

Baume de Jüdée.

XIPHIAS, poisson cétacée, qui a le museau fait en forme d'épée. C'est l'Espadon, voyez l'article Épée, de

la suite du mot BALEINE.

XOCHICAPAL, arbre de la Province de Mechoachan en Amérique, dont le tronc & l'écorce sont d'une odeur fort agréable, & rendent une liqueur qui a les propriétés de la Résine copal: on prétend qu'elle en est même une espece.

XOCOCHITL, arbre semblable au Laurier des Mazellans, qui produit ce que les Espagnols appellent Poivre de Tabasco. C'est un fruit qui pend en forme de

H. N. Tome V.

Y y

grappes, dont les grains deviennent noirs, & tiennent lieu de poivre aux habitans d'une contrée du Mexique:

on l'emploie aussi dans la Médecine.

XOMOLT, espece de canard du Mexique, dont le dos & le dessus des ailes sont noirs; sa poitrine est brune Quand cet oiseau est en colere, les plumes du des-

sus de sa tête forment une huppe.

Seba donne la figure de ce canard dans son Thes. !1. Tab. 65, n. 5, & dit que cet oiseau a la tête d'un rouge agréable, & ornée d'une belle huppe. Il a le bec jaune, terminé en une pointe très aigue, & marqué par dessous d'une tache noirâtre, semblable à celle qui regne au coin de ses yeux. Son dos & sa poitrine sont d'un rouge pâle; le haut des ailes est d'un jaune clair, & le bas d'un rouge incarnat. Sa queue déployée en éventail est nuancée d'un rouge éclatant, & d'un beau jaune à l'extrémité.

XUTAS, espece d'oie des Indes occidentales, facile à apprivoiser. Les Sauvages de la Province de Quito

en nourrissent dans leurs habitations.

YAL

YAP

Y. Albin appelle ainsi un Papillon sorti d'une Chenille qui se nourrit de feuilles de menthe. Le Docteur Derham pénse que le Papillon auquel on a donné le nom d'Y grec, peut bien être le même que celui que Perivert a appellé Lambda, & qui paroît être le même que le Gamma doré: voyez ces mots.

YACONDA, poisson qui est tout-à-fair couvert d'un test, & long de trois pieds. Il se pêche dans la mer des Indes Occidentales. Il est tout raye de lignes jaunes, rouges & blanches. Diction. des Anim. Vol. IV. p. 579.

YANDON ou YANDEU, noms que l'on donne dans les Isles de Madagascar & de Maragnana, à une certaine espece d'Autruche, qui semble voler en marchant, tant elle porte peu à terre. Cet oiseau est très leger, & eependant il est plus grand qu'un homme.

YAPA, oiseau du Bresil qui ressemble à une Pie : ila

tout le corps noir, à l'exception de la queue qui est jau i nâtre. Il a les yeux bleus & le bec jaune, & une aigrette composée de trois plumes, qu'il dresse à volonté.
C'est un oiseau qui fait grand plaisir à voir; mais il exhale une mauvaise odeur quand il est en colere. Il fait
sa nourriture ordinaire des araignées, escarbots & grillons, qu'il sait tirer de leurs trous dans tous les coins,
des maisons.

YAPPÉ ou QUEUE DE BICHE SAVANE, nom que les habitans de Cayenne donnent à une mauvaise herbe, dont il est fâcheux, dit M. de Présontaine, que les savanes soient couvertes; on ne l'y conserve, dit il, que jusqu'à ce qu'on ait les moyens d'y planter du chiendent, qu'on prend en ce pays sur le bord de la mer. L'Yappé ne sait aucun prosit aux bestiaux; mais quand on manque absolument de seuilles pour couvrir les cases, on s'en ser à cet usage: on le prend en tousse ou par poignée, & on l'arrange comme le chaume.

Toute médiocre qu'est la couverture d'Yappé, elle

elle est préférable à celle de la paille de cannes.

Y CHO, nom que l'on donne au Pérou au Glama:

voyez ce mot.

YEBLE ou HIABLE, Ebulus, plante que l'on trouve fréquemment le long des grands chemins & des terres labourées; elle ressemble au sureau, mais elle est beaucoup plus basse, car elle ne croît guere qu'à la hauteur de trois pieds. Sa racine est de la grosseur du doigt : elle n'est point ligneuse, mais charnue, blanche, épaissé de côté & d'autre, d'une saveur amere, un peu acre & qui cause des nausées. Ses tiges sont rameuses, herbacées, cannelées, anguleuses, noueuses, moëlleuses commé celle du sureau, & elles périssent en hiver. Ses feuilles ont une saveur amere; elles sont placées avec symétrie, & sont composées de trois ou quatre petites feuilles portées sur une côte épaisse, terminées par une feuille impaire, Chaque petite feuille est plus longue, plus aigue & plus dentelée que celle du sureau, elles sont aussi d'une odeur plus forte: ses fleurs sont disposées en parasol, perites, nombreuses, & d'une odeur approchante de celle de la pâte d'amandes ameres, blanches, & en rosette: à ces Aeurs succedent des baies rondes, qui en murissant des viennent noires, anguleules, & pleines d'un suc qui tache les mains d'une couleur pourpre: elles renserment

quelques semences longuettes & huileuses.

L'écorce de la racine de cette plante, ses seuilles & ses baies sont d'usage. On attribue au suc d'Yeble la vertu de purger sortement par les selles; ses racines produient cet esse très essicacement, & sur-tout leur écorce moyenne. Les baies & les graines sont ameres & astringentes; les jeunes pousses & les seuilles sont plus douces, ainsi que la substance intérieure de la racine. On fait un rob des baies d'Yeble, dont on se sert pour évacuer les eaux des hydropiques; les seuilles sont employées en somentation pour discuter, résoudre & pour fortisser les nerss. On prétend que le suc d'Yeble entre aussi dans la composition d'une espece de savon noir qui est fort en usage

dans les Pays-Bas.

YECOLT ou YCOLT, c'est un fruit de l'Amérique qui, au rapport de Lémery, est long, couvert de plusieurs écailles, de couleur de chataigne, & a quelque ressemblance avec la pomme de Pin; mais il y en a de différentes sigures & grandeurs: il renferme une espece de pruneau Jong, qu'on mange avec plaisir. Ce fruit croît en la Nouvelle Espagne sur un Palmier de montagne, nommé en latin Yocoltus arbor; Les Américains l'appellent Guichele Popotli, & c'est celui dont Gaspard Bauhin parle sous le nom de Arbor fruëtu nucis pineæ specie : cet arbre pousse d'une seule racine deux ou trois troncs qui portent des feuilles longues, étroites, épaisses comme celles de l'iris, mais beaucoup plus grandes; ses fleurs sont composées chacune de six feuilles blanches, odorantes, disposées par grappes, sur un fort pédicule : on fait avec ses seuilles un sil assez sin, mais très fort: on en some d'excellente toile.

YEUSE, Ilex arborea, major, glandifera. C'est, dir Lémery, un arbre qui porte du gland & qui ressemble beaucoup au chêne; il est grand comme un pommier & revêtu d'une écorce brune; son bois est dur & compacte; ses rameaux sont remplis d'un duvet blanc; ses seuilles sont oblongues, dentelées en leurs bords, roujours vertes en dessus, blanchâtres & lanugineuses en dessois, d'un goût astringent; ses chatons sont oblongs,

garnis de petites fleurs mousseules, de couleur jaune; ses fruits naissent sur le même pied, mais en des endroits séparés: ce sont des glands ovales, cylindriques; & peu gros, semblables d'ailleurs à ceux du chêne ordinaire.

Cet arbre croît dans les bois, principalement dans les pays chauds. M. de Tournefort le distingue d'avec le chêne, principalement parcequ'il a des seuilles dentelées; ses feuilles & ses glands sont astringens, & propres à arrêter le cours de ventre étant pris en décoction. L'Yeuse est une espece de petit chêne verd.

YEUX D'ECREVISSE, Oculi Cancri: voyez ce que

c'est, à la suite du mot Ecrevisse.

YEUX DE PEUPLE, Gemma populi nigri: nom que l'on donne aux bourgeons glutineux du Peuplier noir:

voyez à l'article Pauplier.

A l'égard des yeux des animaux : ces organes varient beaucoup pour le tissu extérieur, la méchanique visuelle, &c. Il suffit de consulter l'article des sens à la suite du mot Homme, & l'article ŒIL A RÉZEAU, à la suite du mot Insecte, pour avoir une idée des disférens moyens que la Nature emploie pour parvenir au même bur.

YGA: voyez Yvoire arbre.

YPAPIA, nom qu'on donne au Bresil au Triton espece de Monstre marin; voyer Triton.

YPECACUANHA: voyez IPECACUANA.

YPREAU, espece d'ormes à larges seuilles, qui tire son nom d'Ypres en Flandres, où il est commun & d'une beauté extraordinaire. Louis XIV en sir planter à Marly où ils se voient encore. Quelques uns prétendent que c'est une espece de peuplier : voyez les mots Orme & PEUPLIER.

YSARD: voyez CHAMOIS. YSQUAUHTLI, espece d'Aigle huppé du Mexique, dont le bec est jaune à la racine & noir par le bout. Il a les pieds pâles, le ventre est blanc & noir, le reste du plumage est brun; il est très hardi, & entre facilement dans une colere affreuse, au point de se jetter sur l'homme & de le dévisager : on en a cependant vu recevoir une espece d'instruction.

ZAA

ZEB

Z AAGVISCH, nom que les Hollandois donnent à une espece de poisson volant de l'Inde, qui a dans la bouche une trompe dentelée, semblable à de l'yvoire; le vol de ce poisson est de peu de durée: voyez Poisson vo-LANT.

ZAART-SFICK: voyer au mot Morus.

ZACCON, espece de Prunier étranger qui croît dans la plaine, de Férico. Cet arbre est grand comme un Oranger, il porte des seuilles semblables à celles de l'Olivier, mais plus petites, moins larges, plus pointnes, sont vertes; les seurs sont blanches; ses fruits sont gros comme des prunes, ronds, verds au commencement, mais en murissant ils deviennent jaunes; ils renferment chacun un moyau. On tire de ces fruits une huile prexpression, qui est excellente pour discuter & réloudie les humeurs froides & visqueuses.

ZAFRE OU SAFRE NATUREL: voyez COBALT.

ZAGU: c'est le Sagou: voyez ce mot.

ZAIM ou ZIM: Noyez Zinc.

ZAMARUT: voyez au mot EMERAUDE.

ZAPOTE : c'est le Zapose blanco des Espagnols,

dont nous avons parlé à l'article Sapotillier.

ZEBOA: Vipere de l'Isle de Nera, située près de Banda dans l'Océan Oriental. Elle est magnisquement mouchesée: sur toute l'étendue des côtés, de taches rondes & soussaires; ses écailles fauves sur le dos sont sur semées de grandes taches d'un chatain clair, qui forment une espece de chaine. Sa tête, semblable à celle du Ceraste, porte comme l'empreinte d'un bouclier tirant sur le rouge, & sinissant en deux especes de cornichons, qui vont jusqu'au derriere du col; mais ces deux especes de cornichons sont applatis, & ne poussent point au dehors, ainsi que les anciens Naturalistes l'ont cru fauslement: d'où il est arrivé qu'ils ont dépeint ce serpent avec des cornes sort saissantes : ce qui n'est rien moins que vraisemblable, dit séba, Thes. II. Tab. 78, n. 1.

ZEBRE OU ANE RAYÉ ET SAUVAGE du Cap de

٧. : ١

Bonne Espérance, Zebra, aut Equus lineis transversis versicolor. Animal quadrupede & solipede, fort ressemblant à l'Ane. Le Zebre est robuste, doux & assez bien fait; il est de la grandeur d'un petit cheval; ses oreilles sont plus longues que celles du Cheval, & plus courtes que celles de l'Ane; il a six dents incisives à chaque mâchoire; sa criniere est courte, sa peau est d'une beauté singuliere. Tout son corps est rayé de belles lignes tranversales qui le cerclent: elles sont alternativement jaunes & noires dans le mâle, & alternativement noires & blanches dans la femelle; le poil en est doux & lisse, sa peau & son crin sont comme tacherés de dissérentes couleurs; ses pieds, son sabot & sa queue ressemblent à ceux de la Mule: ses jambes sont menues & bien proportionnées: on dit que par les qualités, le Zebre tient beaucoup du Cheval: il produit chaque année. Sa course est si légere & si vite, qu'elle a passé en proverbe parmi les Espagnols & les Portugais.

On trouve le Zebre en Afrique, non-seulement au Cap de Bonne-Espérance, mais dans le Congo, dans certaines Provinces de la Barbarie, & dans les forêts du Royaume d'Angola & de Loango. Les Zebres marchent ordinairement par troupes : on assure qu'il y a peu d'animaux aussi difficiles à prendre, à cause de seur vitesse: c'est ce qui les rend très rares & très chers. Cet animal, quoique d'un naturel doux, est difficile à apprivoise: on eu a cependant vu quatre à Lisbonne, le Roi de Portugal s'en servoit que que sois pour trainer son carosse: on nommoit ces animaux Burro domato. Comme le volume dans lequel M. de Buffon parle du Zebre, n'étoit pas encore dans le public, lorsqu'on imprimoit le présent article, nous avons consulté cet illustre Naturaliste: il nous a dit s'être assuré que le Zebre, malgré sa grande ressemblance extérieure avec l'Ane, est un animal d'un genre différent.

ZEDOAIRE, Zedoaria. Dans les boutiques, on dis-'tingue sous ce nom deux sortes de racines: savoir, la

Zédoaire longue & la ronde.

La Zédonire Longue, Zeodaria longa, est une racine tubéreuse, dense, solide, longue de trois pouces, & de la grosseur du petit doigt, qui se termine par le s

deux bouts en une pointe mousse, de couleur de cendre en dehors, blanchâtre ou grisatre en dedans, d'un goût acre, mucilagineux, un peu amer, aromatique, d'une légere odeur de gingembre ou de camphre mêlée de l'odeur de laurier, comme grasse au toucher, & rarement vermoulue.

La ZÉDOAIRE RONDE, Zedoaria rotunda, ressemble à la précédente par la substance, son poids, sa solidité, son goût & son odeur; elle n'en differe que par la figure: car elle est sphérique & de la grosseur d'un pouce, un peu raboteuse, se terminant quelquesois en une petite pointe, par laquelle elle a coutume de germer, lossqu'elle est encore dans la terre. Celle-ci est plus rare que la précédente: l'une & l'autre viennent de la Chine.

Quelques Botanistes, disent que la Zédoaire est la racine d'une plante qui s'appelle Malan-Kua ou Zadura Herba, dans le Malabar: que cette racine bulbeuse est couverte d'une membrane coriace, & qu'à cette meine sont attachées plusieurs autres bulbes ovalaires, au nombre de six, placées deux à deux les unes sur les auues, lissées & fibrées: du sommet de la racine, s'éleve une gaîne blanche, membraneuse comme dans le safran, dans laquelle sont renfermées quatre ou cinq fleurs à trois ou six pérales, de la longueur du doigt & panachées de différentes couleurs; ces fleurs ont une odeur plus agréable encore que celle de la violette & des lys, & sortent de la terre avant les seuilles; dès qu'elles sont tombées, leur calice se rensle & devient une capsule qui contient les graines. Les feuilles sont longues d'un empan, assez larges, pointues, lisses, unies, d'un verd gai, d'un goût & d'une odeur de gingembre, soutenues sur une queue épaisse & très courte : laquelle par une base large & comme seuillée, enveloppe la tige, & donne naissance à une côte qui traverse la feuille dans toute sa longueur: les tiges ont à peine une coudée de hauteur.

M. Herman, dans son catalogue du jardin de Leyde, parle d'une autre espece de Zédoaire, qu'il nomme Zedoaria Zeylanica camphoram redolens: c'est le Haran-Kaha du Ceylan. Ses seuilles sont d'un côté d'un rouge de pour-pre obscur; les queues des seuilles sont saites en sorme

de quille de vaisseau, d'un rouge obscur & un peu hérissées, sortant immédiatement de la racine, & non de la tige.

On lit dans la Matiere Médicale de M. Geofroi, que la Zédoaire distillée avec de l'eau commune fournit une huile essentielle, dense & épaisse, qui se sige & prend la forme du camphre le plus sin. Cette racine est bonne contre les poisons, la morsure des animaux venimeux, & contre la peste: elle est très sudorissque, chasse les vents, fornise l'estomac, arrête le vomissement & ranime la circulation du sang. Elle est très utile dans les maladies scorbutiques & dans les affections qui tendent à l'apoplexie & à la paralysie: on en fait usage en mêlant sa poudre avec du sucre & avec les poudres de l'acorus, de la canelle, de l'ambre gris & le baume du Pérou. On a coutume dans l'Isse de S. Laurent de consire au sucre cette racine encore verte, & en cet état on en fait usage comme du gingembre

ZEEBOT-JE, Poisson des Indes fort singulier, dont il est mention dans Willughby & Ray. Cet animal nage d'une viresse extraordinaire; il a des nageoires longues & très fortes; les deux du ventre sont dures & presque osseuses. Il s'en sert très adroitement pour nager, pour s'arrêter, ou pour attaquer d'autres poissons; en un mot, il peut à volonté faire aller ses nageoires en avant, en arrière & de côté, & par leur moyen arrêter ou conti-

nuer son action de nager. Diction. des Anim.

ZEEDRAAK ou DRAGON MARIN, Poisson des Indes Orientales, tout-à-fait différent de notre Dragon marin, qui est la Vive: Ruisch (T. I. p. 12. n. 2.) donne à la Vive un bec osseux, mais non dentelé comme au Zéedraak. Les nageoires que ce poisson a sur les ouies lui servent d'ailes; elles sont verd clair, mais rouges à leurs extrémités, ce qui produit un fort bel esset. Ce poisson a deux aiguillons à la queue; les nageoires des deux côtés sont molles & slexibles. Il n'y a que les plus pauvres Indiens qui mangent le Zéedraak: la chair en est insipide: il est si cartilagmeux, qu'en l'écorchant il lui reste peu de chair.

ZENDEL ou ZINGEL, ou KOLEZ, Lacertus peregrinus, noms Allemands. & Hongrois donnés à un poisson du Danube, qui, au rapport de Rondelet, est fort estimé. La chair en est fort délicate, on en voit beaucoup à Vienne. Le Zindel est de la grandeur de la carpe, mais large, épais, blanc, semblable à la Truite saumonée: il a des écailles comme la carpe. Ce poisson se trouve aussi dans le seuve Isen & dans plusieurs lacs

& rivieres d'Allemagne.

ZERUMBETH, Zerumbethum, est une racine très tare dans les boutiques, tubéreuse, genouillée, inégale, grosse comme le pouce, & quelquefois comme le bras, un peu applatie, d'un blanc jaunâtre, d'un goût âcre de gingembre, & d'une odeur de Zédoaire. Cene racine naît d'une plante qui s'appelle Zingiber latifolium sylvestre: c'est le Wallinghuru du Ceylan, & le Pacoceroca du Bresil Quand la racine est encore en terre, elle est (dit M. Geofroi, Mat. Médic.) semblable à celle du roseau, mais d'une substance rendre & rougeâtre; elle est fibreuse; elle pousse une tige haute d'environ cinq pieds, épaisse d'un pouce, cylindique, qui n'est formée que par les queues des feuilles qui s'embrassent alternativement. Les seuilles sont au nombre de neuf ou de dix, disposées à droite & à gauche, membraneuses, de la même figure, de la même grandeur & de la même consistance que celle du Balisser ordinaire, rougearres & ondées sur leur bord: d'un verd clair en dessus, & d'un verd foncé & luisant en dessous. De la même racine & tout près de cette tige, sortent d'autres petites tiges de couleur d'écarlate. hautes d'environ un pied & demi, épaisses de quatre pouces & couvertes de perites feuilles étroites & pointues, des aisselles desquelles naissent des sleurs d'un beau rouge, qui sont rangées comme en épi, ou en pyramides, & composées comme de trois tuyaux posés l'un sur l'autre; enfin le calice qui porte un pistille allongé, devient un fruit ovalaire de la grosseur d'une prune, charnu, creux en maniere de nombril, rouge en dehors & rempli d'un suc de même couleur; il s'ouvre par le baut en trois parties & est rempli de plusieurs semences rousses, dures & nichées dans une pulpe filamenteuse.

Cette plante se trouve abondamment dans les sorêts humides & le long des ruisseaux, dans l'isse de S. Vincent, vers l'endroit que les Caraïbes appellent Olaios.

Son fruit est un aliment très agréable pour les bœufs & les autres bêtes de charge. Le P. Plumier dit que le suc de ces fruits appliqué sur la toile ou sur la soie,

donne une belle couleur violette ineffaçable.

La racine du Zerumbeth contient à peu près les mêmes principes que celle de la Zédoaire: ses propriétés médicinales sont à peu près les mêmes : on emploie surtout le Zérumbeth pour la lienterie & pour exciter les regles paresseuses. La racine seche & réduite en farine perd beaucoup de son âcreté, & elle est même propre à faire une espec de pain, dont les Indiens se nourrissent dans la disete. Le mucilage qui se trouve dans les interstices de la tête écailleuse, se ressent un peu de la vertu de cet aromate. On voit par l'exposé historique de cette plante, que le Zérumbeth est une racine d'une espece différente de celle de la Zédoaire, & que Lémery a eu tort de dire que ces deux racines n'en font qu'une dans la terre, en ce que, dit-il, la Zédoaire ronde ou Zérumbeth, est la partie d'en haut ou la tête, & la Zédoaire longue, est la partie d'en bas. Voy. Zédoaire.

ZIBELINE, est un petit animal sauvage du genre des Belettes, & que les Septentrionaux nomment Zabelles ou Sable; c'est à proprement parler une sorte de Marte, dont la peau est d'un beau noir, & quelquesois d'un gris ou d'un blanc fort luisant au col & derrière la tête. On trouve cet animal dans la Lithuanie, dans la Russie blanche, dans la partie septentrionale de la Moscovie & dans la Scandinavie. La Zibeline n'est guere plus grosse qu'un Ecureuil, & a la forme d'un Renard: elle fait la chasse aux oiseaux & aux Ecureuils: elle les arrête par le moyent de ses ongles qui sont très aigus: elle monte la nuit sur les arbres. Sa peau est très estimée & employée comme une des plus riches sourures.

ZIBET : voyez CIVETTE.

ZIDRAC: c'est l'Hippocampe: voyez ce mot.

ZIISS MUS: c'est la Musaraigne: voyez ce mot.

ZIMBIS ou ZIMBOS, espece de petit coquillage univalve, qui se trouve dans l'Isle de Loanda au Royaume d'Angola, & qui sert de monnoie. La pêche des Zimbis, dit Merolla, étoit anciennement un droit réservé aux Rois de Congo; mais les Portugais l'ont usurpé. ZINC, Zincum, demi métal qui approche le plus des métaux par la demi-ductilité ou malléabilité dont il est susceptible. Il est en esset le moins aigre & le moins cassant des demi-métaux; ses parties sont si tenaces, qu'elles s'applatissent un peu sous le marteau, & on ne peut les diviser, qu'en les limant, les rapant, ou les coupant. La couleur du Zinc est d'un blanc tirant sur le bleu: son tissu est peu constant; car si l'on divise celui qui nous vient de Goslar, on observera dans sa cassure des sibres ou stries, comme dans le bel antimoine de Hongrie; tandis que dans celui qui nous vient des Indes Orientales sous le nom de Toutenague, les parties sont plus cassartes. & paroissent composées d'un amas de lames cubi-

ques, luisantes & dures.

Le Zinc, quoique très fusible, exige pour sa fusion m dégré de feu brusque & plus violent, que l'étain & l'antimoine. Il s'allume dans un feu de charbons : il y produit une flamme jaunâtre ou verdâtre, accompagnée d'un pétillement & d'une fumée; il se dissipe en même tems sous la forme d'une vapeur blanche, verdane; si au contraire on l'enslamme dans un creuset, il s'élevera ou se sublimera vers les côtés sous la forme de filets de couleur blanche, sans donner une odeur de soufre bien sensible. Cette expérience suffit pour démontrer que le Zinc est inflammable & se volatilise au feu : celoi de la Chine se sublime en entier; mais celui de l'Europe ou de Goslar ne se volatilise qu'en partie, parcequ'il contient toujours du plomb. Un phénomene singulier, c'est que le Zinc communique sa propriété volatile ou sublimable à tous les autres métaux, excepté à l'or : c'est pourquoi quelques Minéralogistes l'appellent demi mital

Nous avons dit dans notre Minéralogie, que le Zine s'unit très proprement avec les substances métalliques: il suffit de les faire rougir & d'y joindre le Zine avec un flux: il n'y a que le fer auquel il s'associe très dissi-cilement & le bismuth sur lequel il surnage, lorsqu'on les fond ensemble. A l'égard du cuivre rouge, il s'y unit singulierement bien; il en change la couleur rouge en un beau jaune doré selon les proportions de l'alliage; mais si on fait tremper ce mêlange métallique dans du

mercure, celui-ci alors qui a plus d'affinité avec le cuivre, fait faire divorce au Zinc, & forme à son tour avec le cuivre une autre espece d'amalgame. On peut faire cette expérience sur le tombac, sur le métal du Prince Robert & sur le Laison.

Le Zinc se dissour dans les acides avec une violente effervescence. Si l'on s'est servi de vinaigre, il en exhalera au moment de la dissolution, une vapeur agréable: dissous par l'acide vitriolique, il produit le vitriol blanc. Mais un autre phénomene très singulier, c'est que, réduit en limaille, au moyen d'une lime, il acquiert la vertu de la limaille de ser, celle d'être attiré par l'aimant. Vraisemblablement cette propriété dépend de ce que toutes les mines de Zinc contienent toujours des particules serrugineuses en plus ou moins grande abondance.

Le Zinc se trouve rarement pur & seul de son espece; nous en avons cependant rencontré dans les minieres de calamine du Duché de Limbourg & dans les mines de Zinc à Gostar: il étoit en petits filets pliants, grisarres, & ayant pour matrice une terre ochracée & ferrugineuse. Les mines de Zinc les plus ordinaires sont la Blende ou la Pierre calaminaire ou calamine fossile: voy. ces mots.

On trouve abondamment de la Blende dans les mines de plomb, & sur-tout dans celle de Pompéan en Bretagne, où nous avons observé qu'on la rejette comme inutile: il s'en trouve aussi dans les mines de cuivre de S. Bel en Lyonnois. Le Zinc se trouve encore dans la

Molibdane: voyez ce mot.

Le Zinc est difficile à extraire de son minerai à raison de sa volatilité & de sa combustibilité, qui rendent cette opération délicate; nous en avons donné le détail dans le second volume de notre Minéralogie: pag. 67 & 68. Nous nous contenterons de dire ici qu'après que le minérai a été trié, bocardé & lavé: on en tire ce demi-métal par la sublimation, dans des fourneaux disposés de manière que la substance métallique coule ensuite per descensum dans des formes de poudre de charbon. Les ouvriers appellent ce Zinc Rauli; on le purisie par une seconde sonte, & on le coule en pains quarrés; c'est le Zinc-arco des Mineurs, & le Zinc en navettes des Mar-

chands. Voyez le Dictionnaire de Chymie pour la réducition de ce demi-métal.

Le Zinc qu'on nous envoie des Indes Orientales en petits rouleaux ou lingots, se nomme Touttenague. On ignore la maniere dont on en use dans ce pays pour sa purification: on sait seulement que les Hollandois l'achetent à bon marché des Indiens, & qu'ils le leur revendent très cher sous le nom de Tintenaque: il est alors allié avec un peu de cuivre & de plomb: ils en laissent une petite quantité en Chine, ils en passent encore moins en Europe: ils réservent presque tout pour seur commerce d'échange en Orient.

Les Potiers d'étain se servent du Zinc ordinaire, pour décrasser & blanchir l'étain; les Fondeurs en mettent aussi dans la composition de leur soudure: on en méle avec le cuivre rouge pour donner la couleur d'or à ce métal & pour former le laiton, le similor, le tombac: le Zinc jaune d'Angleterre contient un peu de cuivre. Le

Zinc entre aussi dans la composition du bronze.

ZINGI. Les Chinois donnent ce nom à la semence de Badiane, qui est l'Anis de la Chine: voyez ce mot.

On se sert en Orient de cette semence pour préparer le thé & le sorbet. L'usage en est assez commun en Hollande.

ZIZANIE: voyez YVRAIE on YVROIE.

ZONES. Les Naturalistes emploient ce mot, pour désigner les bandes de différentes couleurs, que l'on remarque sur les Agathes, les albâtres, & sur-tout sur

les coquilles.

ZOOLITES: on donne ce nom à des parties de quadrupedes devenues fossiles & conservées dans divensétats. Ces pétrissications sont très rares dans quelques pays, & assez communes dans d'autres Quelques asseonfondent, mais mal-à-propos, les Zoolites avec les Oolites: voyez ce mot.

ZOOMORPHITES: voyez au met DENDERITES.

ZOOPHAGE: nom qui se donne, ainsi que celui de carnivore, à toute espece d'animal qui se nourrit de chair; cependant on entend communément par Zoophages des Mouches qui se nourrissent sur le corps des animaux & les sucent, Charleton donne le not d'Azoophages

phages à d'autres Mouches qui vivent ou du suc de la

terre, ou de celui des plantes.

ZOOPHYTES: on donne ce nom à des corps marins, dont la nature tient de l'animal, & la figure du vé-gétal: ce qui les fait nommer Plantes animales ou ani-

maux plantes.

Les Naturalistes appellent ainsi un genre d'animaux aquatiques qui n'ont point de sang: tels sont l'Ortie de mer, le Pinceau de mer, le Poumon marin, l'Holothurie, la Tethye, la Verge marine ou mentule, la Pomme de grenade, le Champignon marin, la Poire marine, ou Ficoite, la Plume marine, la Grappe marine où Raisin de mer, la Pomme folle de mer, la Main de mer & le Concombre marin. Tels sont les Zoophytes ou Plantes animales, que Ruisch a rassemblées à la sin

du premier volume de son Histoire Naturelle.

M. Linnæus, (Mem. nat. Edit. 6. p. 72.) divisé les différentes especial de Zoophytes en plusieurs genres; parmi lesquels on voit aussi la Tethye, l'Holothurie, la Scolopendre marine, les différentes especes de Limaces, le Lievre marih; les autres Zoophytes, connus sous différens noms, dit ce même Auteur, sont l'Hydre ou Polype, la Séche, le Triton, le Physalus, l'Aphrodite, espece de Chenille de mer; ensin sous le nom de Méduse le Naturaliste Suédois comprend les Orties de mer & le Poumon marin: viennent ensuite les Etoiles marines & les Oursins de mer. Mais M. Lyonnet dans ses remarques sur la Théologie des Insectes de M. Lesser, dit en parlant du système de M. Linnaus, qu'il n'est point du tout certain qu'il y ait des insectes à qui le nom de Zoophytes puisse convenir : ou qu'au moins c'est un nom qui ne convient nullement aux Oursins, à la Séche, aux Etoiles, ni aux Orties de mer, puisque ce sont tous de vrais animaux, d'une forme à la vérité ttès bizarre, mais pourtant tous capables de fonctions, animales, d'un mouvement progressif, & qui ne tiennent aucunement de la nature des plantes.

M. Donati, dans son Hist. Nat. de la Mer Adriatique, p. 54, après avoir fait voir la chaine qui séunit les Polypiers avec ces corps marins, qu'il appelle Zoophytes, divise la classe des Zoophytes immobiles, c'est-à-

H. N. Tome V.

dire, qui ne peuvent pas se transporter d'eux mêmes d'un lieu à l'autre, en trois centuries; la premiere regarde les Zoophytes, dont la substance est entiérement charnue; la seconde centurie embrasse les Zoophytes qui sont composés de deux substances, dont l'une est molle & charnue, & l'autre ferme & tendineuse; la troisieme centurie est pour les Zoophytes qui sont charnus & osseux. Voy. l'ou-

vrage cité de cet Auteur.

M. Mylius, dans une lettre écrite à M. de Haller, parle d'un nouveau Zoophyte qui a trompé beaucoup de Naturalistes qui le prenoient pour le vrai Lilium lapidoum, tant la ressemblance paroissoit être complette entre ces deux corps. Ce nouveau Zoophyte a été rapporté des plages de Groënlande par le Capitaine Adrien, Jushlandois; ce Navigateur dit que ce fût par le cordon du plomb qui sert aux sondes, que deux de ces corps marins furent tirés à bord de son voisseau d'un fondat-gilleux à la profondeur de 236 toil vers le 79 me dé-gré de latitude septentrionale. On distingue dans ce Zoophyte une tige longue & sans seuilles, une espece de seur longue de deux pouces & un peu sillonnée comme l'encrinus: la tige est renssée par les deux extrémités, quarrée & ornée de chaque côté d'un sillon, dure, blanche intérieurement, d'un jaune brun en dehors, flexible: elle se rétrecit & prend la forme d'une spirale es se desséchant; mais si on la met ensuite dans l'eau, elle reprend sa premiere forme épanouie.

Cette prétendue seur est composée de trente corps irréguliérement coniques & semblables à des calices de sleurs, dont l'épiderme seroit visqueux; l'on ne peut trop admirer la structure organique de l'intérieur de chaque rameau. Ce Zoophyte est, dit M. Ellis, un vrai Polypier, un amas d'animaux marins; la tige en est le soutien, les especes de semences qu'on croit y voir, sont autant d'œuss, & les prétendues sleurs, sont les Polypes mêmes; pour M. Mylius, il est fort porté à croire que ce nouveau corps marin a quelque ressemblance avec les Etoiles de mer pétrissées, qu'on appelle Encrimi, & qu'on pourroit l'appeller Asserias Zoophytos composita.

On trouve encore dans l'Histoire Naturelle du Comté de Down en Irlande la description d'un Zoophyte bleuâtre, rond & applati, large de seize pouces, ayant le ventre entrouvert par où l'on voyoit nombre de petites vessies, ressemblantes en quelque sorte aux intestins d'un animal. On l'exposa dans un lieu sec à l'action du soleil, où il parut éprouver une espece de dissolution.

Lémery dit que les anciens Botanistes on donné le nom de Zoophyte à plusieurs especes de plantes qu'ils ont cru tenir de l'animal, aussi bien que de la plante, comme les Eponges & la Plume marine, parcequ'elles remuent dans les eaux où elles naissent, comme si c'étoit des animaux. Mais ce mouvement, dit-il, ne doit point leur faire donner une qualité animale, il vient de l'entrée & de la sortie de l'eau par les pores de ces plantes. Cet Auteur termine en disant que, quand on examine en bonne physique, & sans préoccupation les plantes qui sont appellées Zoophytes, telles que l'Agnus Scythicus, on reconnoit que ce sont des plantes pures, & qu'elles n'ont rien d'animal, & qu'ainsi il ne doit point y avoir de Zoophyte véritable.

Pour nous, nous croyons fermement à l'existence des Zoophytes, c'est-à dire, qu'il y a des corps organisés qui ne tiennent au végétal, que par la configuration extérieure, mais qui sont constamment des animaux, soit par leur maniere ou de se mouvoir, ou de vivre, ou de

se reproduire.

Ensin, ces sortes d'êtres organisés ont les mouvemens spontanés, qui sont propres aux animaux, & en particulier à ceux de cette espece. Ils sentent quand on les touche, & donnent des preuves de leurs perceptions: par le moyen de certaines parties de leur corps, ils cherchent la nourriture qui leur est nécessaire, la saisssent, la retiennent & la dévorent.

ZOOPHYTOLITES, nom que l'on donne aux pétri-

fications des Zoophytes.

ZOOTIPOLITHES: on donne ce nom aux pierres qui portent l'empreinte de quelque animal ou de quelques-unes de ses parties: voyez Empreintes.

ZOPISSA: nom que l'on donne au goudron que l'on détache des navires, à leur retour d'un long voyage sur

mer: voyez Goudron à l'article Pin.

ZYGENE: voyez Marteau. F I N.

APPROBATION.

At lu, par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé Dictionnaire raisonné universel d'Histoire Naturelle; par M. Valmont de Bomare, Démonstrateur d'Histoire Naturelle. Cet Ouvrage, si important par la nature & l'étendue de son objet, m'a paru d'ailleurs recommandable per le grand nombre d'observations & de recherches dont l'Auteur l'a enrichi. Je pense qu'il ne peut manquer d'être très utile à tous ceux qui s'occupent de cette Science, & qu'il est très digne de l'impression. A Paris, ce 17 Mai 1763.

MACQUER.

PRIVILEGE DU ROI.

OUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parl'ement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leur Lieutenans Civils, & autres nos, Justiciers, qu'il appartiendra SALUT. Notre amé le sieur * * * , Nous a fait exposer qu'il desireroit saire imprimer & donner au Public un Ouvrage, qui a pour titre: Dictionnaire raisonné d'Hist ire Naturelle. S'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce nécessaires. A ces Causes: Voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & pemettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de dix années consécutives, à compter du jour de la date des présentes; Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance; comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait, sous quelque prétexre que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous depens, dommages & intérêts. A la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communante des Imprimeurs & Libraires, de Paris, dans trois mois de la date d'icelles : que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modele fous le contrescel des Présentes: que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 : qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, & mains de notre très cher & téal Chevalier Chancelier de France,

le Sjeur de Lamoignon; & qu'il en fera enfuite remis deux Exemplaires dans noire Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans gelle dudit Sieur pa Lamoi-SNON, & un dans celle de notre très cher & féal Chevalier, Chancelier, Garde des Sceaux de France, le Sieur Fayde Au De Brou; le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses Ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrit qu'il leur soir sair aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûcment signifiée, & qu'aux copies collarionnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers - Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier, notre Huissies, ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normaude, & Lettres à ce contraires. Can tel est notre plaisir. Donne à Paris le vingt-hujtieme jour du mois de Septembre , l'an de grace mil sept cent soixante-trois, & de notre Regne le quarante-neuvieme. LE BEGUE. Par le Roi en son Conseil.

Registré sur le Registre XVI de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, No. 578, fol. 5, conformément au Réglement de 1723, qui fait désenses, Article 41, à toutes personnes de quelques qualités & conditions qu'elles soient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter, faire afficher augus Livres pour les vendre en leurs noms, soit qu'ils s'en disent les Auteurs ou autrement. & à la charge de sournir, à la susdite Chambre, neuf Exemplaires, presents par l'Article 208 du même Réglement, A Paris, ce 24 Octobre 1763.

LE BRETON, Syndie.

ADDITIONS ET CORRECTIONS. PREMIER VOLUME.

PAGE 42, ligne 22, la mouche, lisez la mousse.

Page 86, entre la 14 & 15 lignes, ajoutez Al. Voyen.
Paresseux.

Page 116, entre les lignes 6 & 7, ajoutez Ambroisse. Voy. Thé du Mexique.

Page 121, ligne 17, après Amome, ajoutez Amomum racemosum; & à la fin de ce même article, après Jamaïque, lisez & au Sison. Voyez ce mot.

Page 122, entre les lignes 31 & 32, lisez Amphisbene.

Voyez Double marcheur.

Page, 183, avant l'article Arbre de Baume, ajoutez Arbre d'Amour. Voyez Arbre de Judée.

Page 187, à la fin de l'article Arbre laiteux des Antilles, ajoutez voyez Thé de Boherraave; c'est le même Arbre. Page 189, à la fin de l'article Arbre aux Tulipes, ajoutez voyez Tulipier; c'est le même Arbre.

Page 202, après l'article Argus, ajoutez, on donne aussi le nom d'Argus à une coquille du genre des Por-

celaines. Voyez Porcelaine.

Même page, à la fin de l'article Aristoloche, ajoutez on apporte encore, pour l'usage de la Médecine, les Aristoloches, Clématites & Tenuis.

Page 201, entre la 2 & la 3 lignes, ajoutez Arrête-nef.

Voyez Remora.

Même page, entre l'article Arroche & celui d'Arsenic, ajoutez Arrosoir. V. son article au mot Tuyau de mer.

Page 207, avant l'article Ascalabos, ajoutez Asbeste. Voyez au mot Faux-Asbeste.

Page 253, entre l'article Bambele & celui de Bananier, ajoutez Bambou. Voyez Bois de Bambou.

Page 255, ligne 5, Bangne, lisez Bangue.

Page 275, entre l'article Bec-sigue & celui de Bec-scie, ajoutez Bec de Hache. Voyez Pied rouge.

Page-277, entre la 5 & 7 lignes, ajoutez Bêche. Voyez

au mot Vigne.

Page 300, en la 2 & la 3 lignes, ajoutez Betoine d'eau, Voyez Scrophulaire aquatique.

Page 302, ligne 16, Egagrophiles, lisez Egagropiles. Page 305, après le mot Bipede, effacez voyez Regne

animal, & lisez est un animal qui a deux pieds. Voy.

Page 307, après le mot Bisulce, lisez voy. Quadrupede.

Page 330, entre la ligne 12 & 13, lisez Bauf marin: on donne ce nom, tantôt au Phocas ou au Lamentin, & tantôt à une espece de Raie à tubercules. Voy. ces mots.

Même page, ligne 19 Osselets, lisez Grelois.

Page 343, entre l'article Bois de Jasmin & celui du Bois d'Inde, ajoutez Bois jaune. Voyez Tulipier.

Page 345, entre l'article Bonasus & celui de Bonne-Dame, ajoutez Bonasus, Bœuf sauvage des Indes. Voyez à la suite du mot Taureau.

Page 361, entre les lignes 15 & 16, ajoutez Bradype.

Voyez Paresseux.

Page 394, entre les lignes 30 & 31, ajoutez Caillon d'Egypte, espece de Silex opaque & maculé. Voy. Silex. Page 442, ligne 34, voyez Bambou, lis. voyez Bois de Bambou.

Page 443, avant l'art. Cantharide, lisez Canne Petiere. Voyez son article au mot Canard.

Page 452, Carague, lisez Caragne.

Page 492, entre les lignes 9 & 10, ajoutez Cercerelle. Voyez Quercerelle.

Page 633, ligne 5, Lamée, lisez Lamie.

Page 636, entre l'art. Chou de Mer & celui de Chou pommé, ajoutez Chou palmiste. Voyez Palmiste.

SECOND VOLUME.

Page 52, entre l'art. Colsa & celui de Coluvrine, ajoutez celui de Colubrine. Voyez Pierre Colubrine.

Page 58, lig. 11, Stalactique, lisez Stalactite.

Page 159, entre Cristal d'Islande & Cristal de Roche, ajoutez Cristal de Madagascar. Voyez Quartz.

Page 289, ligne 39, Aquillat, lisez Aguillat.

Page 293, ligne 12, neuf cens, lisez sept cens. Page 302, ligne 6, Shænante, lisez Schænante.

Page 339, ligne 35, de braise, lisez la braise.

Page 405, ligne 5, Fellinæ, lisez Tellinæ.

Page 440, entre les articles Fraxinelle & Fraye, ajoutez Fray, Voy. aux mots Grenouille & Salamandre.

Page 468, ligne 39, Aurore, lisez Aurone.

Page 505, ligne 3, particules, lisez Pannicules.

Page 558, entre les articles Greque & Griffon, ajoutez Gribouri. Voyez au mot Vigne.

Page 160, ligne 30, Koning, lifez Kanig.

Page 522, ligne 6, que ceux qui voit, lilez que ceux que l'on voit.

Page 643, avant'l'art. Hermaphrodite, ajoutez les articles Hérissons, qui se trouvent à la pag. 651 & suiv.

TROISIEME VOLUME.

Page 18, ligne 21, Gryhite, lisez Gryphite.

Page 80, ligne 19, comparée, lisez de l'homme.

Page 195, avant derniere lig. stalastique, lis. stalastite.

Page 214, ligne 24, Lemmer, lisez Leming.

Page 253, ligne 2, glitoris, lisez clitoris.

Page 324, ligne 17, mer, lisez mere. Page 333, ligne 3, Scineque, lisez Scinque.

Page 350, les articles Mangoustan, de cette page, ne sont qu'une même espece d'arbre; c'est par erreur typographique que cet article a été divisé en deux.

Page 386, avant l'art. Mautet, ajoutez Maurelle. Voyez

l'article Tournesol.

Page 189, ligne 20, Muneardite, lisez Méandrite. Page 462, ligne 16, & en dessus, lisez & en dessous.

Page 598, ligne 26, mésage, lisez mésange.

QUATRIEME VOLUME.

Page 26, ligne 3, otez le mot comme.

Page 88, ligne 39, avoit touchée, lis. avoit été touchée. Page 151, lig. 4, lis. semblables à ceux de la queue du Pan. Page 225, lig. 31. opercules, lis. coquillages opercules.

Page 273, Pia, lisez Pica.

Page 285, ligne 11, couverte de spath, lisez converti en spath.

Page 466, ligne 32, ptisanens, lisez ptisanes. Page 476, ligne 9, Porpile, lisez Porpites.

Page soi, entre les lignes 26 & 27, ajoutez Prime de pierreries. Voyez les mots Fluors & Spath fusible. Page 595, ligne derniere, Recine, lisez Recise.

CINQUIEME VOLUME.

Page 20, ligne 9, femelle, lisez feuille.

Page 44, ligno 18, elle y a, lisez il y a. Page 66, ligne 7, femelles, lisez feuilles.

Page 117, derniere ligne, nom de Galibi &, lisez nom Galibi de.

Page 159, ligne 28, Roy, lifez Ray.

Page 162, ligne 29, Supreste, lisez Bupreste.

Page 182, ligne 11, Tom., lisez Tabl.

Page 249, ligne 25, chaleur, lisez chair.

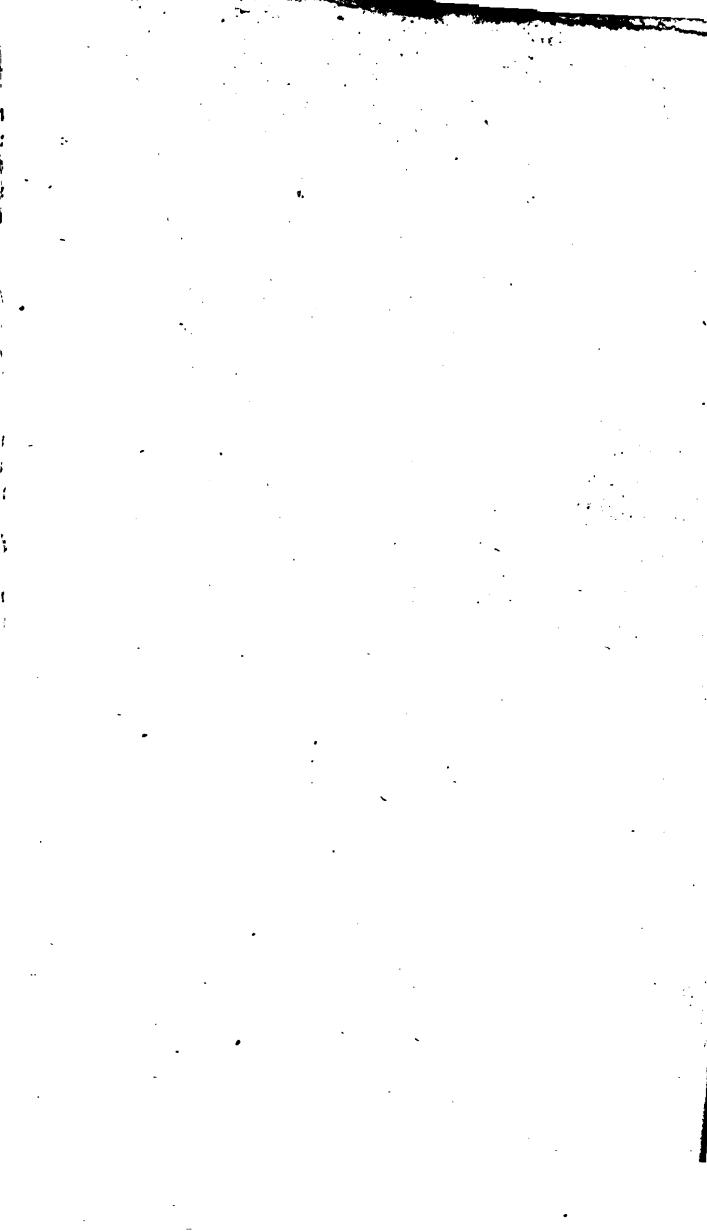
Page 299, ligne 12, viterum, lifez veterum.

Même page, ligne 20, spacele, lisez sphacele.

Page 548, ligne 1, passe, lisez poussé.

Page 611, ligne 17, d'la suite, lisez & vers la fin.

Fin des Additions & Corrections.



t : • • .

